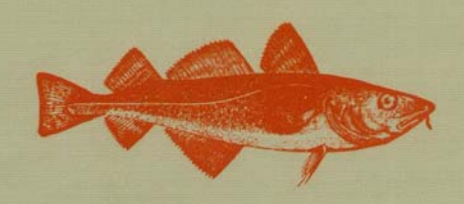


20.5.2014

القُدُّ

سيرة السمكة التي
غيرت وجه العالم



مارك كيرلانسكي

@ketab_n



سيرة السمكة التي غيرت وجه العالم

القُدُّ

@ketab_n
Follow Me



تأليف: مارك كيرلانسكي

ترجمة: عزيز صبحي جابر

مراجعة: د. أحمد خريس



Twitter: @ketab_n

الطبعة الأولى 1432هـ 2011م
حقوق الطبع محفوظة
© هيئة أبوظبي للثقافة والتراث (كلمة)

SH351.C5 K8712 2011
Kurlansky, Mark.
القد: سيرة السمكة التي غيرت وجه العالم / تأليف: مارك كيرلانسكي؛ ترجمة: عزيز صبحي جابر.-ط. 1. /
أبوظبي: هيئة أبوظبي للثقافة والتراث «كلمة» 2011.
ص 426؛ 13×19.7سم.
ترجمة كتاب: Cod: a biography of the fish that changed the world
تدمك: 978-9948-01-736-3
حائز على جائزة افضل كتاب طعام (من جوائز جليـنفيدش للطعام و الشراب)
القد (سمك) أ. جابر، عزيز صبحي. ب. العنوان.

يتضمن هذا الكتاب ترجمة الأصل الإنجليزي:
Mark Kurlansky
Cod: A Biography of the Fish that Changed the World
Copyright© 1997 by Mark Kurlansky

KALIMA
www.kalima.ae
ص.ب: 2380 أبوظبي، الإمارات العربية المتحدة، هاتف: 468 6314 2 971+ فاكس: 462 6314 2 971+



أبوظبي للثقافة والتراث
ABU DHABI CULTURE & HERITAGE
www.adach.ae
ص.ب: 2380 أبوظبي، الإمارات العربية المتحدة، هاتف: 300 6215 2 971+ فاكس: 059 6336 2 971+

إن هيئة أبوظبي للثقافة والتراث «كلمة» غير مسؤولة عن آراء المؤلف وأفكاره، وتعبر وجهات النظر الواردة في هذا الكتاب عن آراء المؤلف وليس بالضرورة عن آراء الهيئة.

حقوق الترجمة العربية محفوظة لكلمة
يمنع نسخ أو استعمال أي جزء من هذا الكتاب بأي وسيلة تصويرية أو إلكترونية أو ميكانيكية بما فيه التسجيل الفوتوغرافي والتسجيل على أشرطة أو أقراص مقروءة أو أي وسيلة نشر أخرى بما فيها حفظ المعلومات واسترجاعها دون إذن خطي من الناشر.

Twitter: @ketab_n

القُدُّ

(سيرة السمكة التي غيَّرت وجه العالم)

حائز على جائزة أفضل كتاب طعام

(من: جوائز جلينفيدش للطعام والشراب)

تأليف: مارك كيرلانسكي

ترجمة: عزيز صبحي جابر

Twitter: @ketab_n

يتمثّل السؤال الأعظم أمام البشرية- أي المشكلة التي تثير سواها من المشاكل، وتبدو الأكثر جذباً للانتباه- في تأكيد المكانة التي يشغلها الإنسان في الطبيعة وعلاقته بعالم الأشياء.

هـ. توماس هنري هكسلي،

مكانة الإنسان في الطبيعة

H. Thomas Henry Huxley

Man's Place in Nature

إذاً، فلقد كان أول درس حيوي في التاريخ أن الحياة منافسة. لكن المنافسة ليست حياة التجارة فحسب، وإنما هي المتاجرة بالحياة، التي تهدأ لوفرة الطعام، وتستعر عندما تستنفده الأفواه. يأكل الحيوانُ الآخرَ دون وخز ضمير، بيد أن الرجال المتحضرين يقضي بعضهم على بعض عبر إعمال القانون.

ويل وإيريل ديورنت،

دروس التاريخ

,Will and Ariel Durant

The Lessons of History

Twitter: @ketab_n

Twitter: @ketab_n

المحتويات

Twitter: @ketab_n

Twitter: @ketab_n

الافتتاحية:

حارس على الألسنة البحرية (قريب جداً من إيرلندا)

لم يعد سمك الرّنْكة[1] حاضراً في المد البحري، كما كان في الزمن الغابر

أسفي على الصرير الذي تطلقه قصعَة السمّاك

في العربة التي تحمل الوارد إلى بلدة سليغو ليُباع،

عندما كنت صبياً لم يعرف فؤادي اختلاجاً.

وليام بتلريتس،

«تأملات الشيخ الصياد»

William Butler Yeats,

«The Meditation of the Old Fisherman»

هؤلاء هم الصيادون الذين يحرسون مخازن سمك القُد قبالة ألسنة أمريكا الشمالية البحرية، الصيادون الذين ذهبوا إلى البحر، بيد أنهم نسوا رماحهم الخشبيّة. يقود سام لي Sam -Lee بجزمته المطاطية السوداء، وسترة العوم الحمراء التي تبدو أكثر زهواً؛ لأنها مازالت جديدة - شاحنته الصغيرة ذات الطراز

(1) سمك من فصيلة الصابوغيات يكثر صيده في بحر الشمال: (المترجم).

Twitter: @ketab_n

القديم في آخر ساعات الليل متجهاً إلى أرصفة الميناء التي تمتد إلى حيث يكون عمق الماء كافياً لزورق الصيد في الماء الضحل. بُنيت المخازن، وقاعات الاجتماع، ومتاجر الأدوات كلها على أعمدة في الماء الضحل. وقد حرّر هذا شريط اليابسة المستوية الضيّق حيث تقف الجبال الصغيرة شديدة الانحدار قبل حافة الماء تماماً. كان ثمة حاجة لمنطقة مستوية في السابق لنشر آلاف أسماك القد المبسوطة المملَّحة لتجف في الهواء الطلق.

توقفت عملية تمليح السمك قبل قرابة ثلاثين عاماً، لكن ميناء بيتي Petty Harbour مازال يبدو مثل ميناءٍ صغيرٍ مكتظٍ، ولاتزال مبانيه التجارية القليلة تتناثر على امتداد الماء، في حين تنتشر البيوت على حواف المنحدرات.

يلتقي سام بـ «ليونارد ستاك» Leonard Stack، و«بيرنارد تشيف» Bernard Chafe عند الأرصفة، يحمل كل واحد منهم مصباحاً كاشفاً، ويطلقون النكات حول سترة سام الجديدة مطبقين أعينهم من وهجها المذهل. وفي طريقهم إلى زورق ليونارد «المصيدة» ذي السطح المفتوح بمساحة 32 قدماً، يعلنون تذمراتهم عن سياسات الصيد، وعن حديث ليلة أمس التلفازي حول إعادة فتح باب الصيد الخاص بسمك القاع أمام العامة وضمن حدود معينة.

Twitter: @ketab_n

عندما سُئل سام إذا كان بوسعه حقاً الطفو بهذه السترة، أجاب: «لا أرغب في معرفة هذا!» وكان هذا كل ما قالوه عن الماء الأسود الذي يبعد أقداماً قليلة عن جانبهم عندما كان القارب يشق طريقه في أول بارقة صبح بنفسجية في بدايات الخريف. يحب سمك القد الماء في هذا الموعد من السنة لاعتقاده أن الماء دافئ. بيد أن 45 درجة فهرنهايت هي ما يعني الدفء عند القُد، في حين ترتفع حواف زورق «المصيدة» العليا بضعة إنشات عن الماء. وفي يوم مشابه -في مجتمع آخر- تمّ العثور على جثتي صيادين سقطا عن سطح المركب، وهذا شيء يسقطه الصيادون من حديثهم.

اتجهوا ناحية البحر، غرق سام - الرجل ذو الشعر الأسود، بمشحة وردية تعلو وجنته المحلوقة جيداً- في سترته المعوِّمة القرمزية. يقبع ليونارد في حجرة القيادة الصغيرة، في حين يقف بيرنارد- مرتدياً بدلة العمال البرتقالية الوهاجة- مع سام فوق السطح المفتوح للزورق، يحدقان متأملين في بحر مستوٍ من السُّطيحات المعتمة الصقيلة. بدأ الضوء يدفئ السماء الصافية. وما إن استوت الشمس في كبد السماء، حتى عاد السحاب كضباب يتعلق بين التلال الصخرية على شكل حلوى قطنية؛ تلك التلال التي ما تزال الخضرة تكسوها على الشريط الساحلي

Twitter: @ketab_n

في أيلول.

إنهم يستعينون بالعلامات الأرضية للعثور على مقرات صيدهم. كصخرة بنية مرصوفة في أعلى برج الكنيسة، أو عند الظهور الأول لبيوت معينة، أو عندما يرون البقعة البيضاء على صخرة للوهلة الأولى؛ تلك التي أطلقوا عليها اسم «السيدة»؛ لأنها بدت في خيالهم كما التنورة والقبعة النسائيتين، حينها يكونون جاهزين لإنزال المرساة والشروع بالصيد.

اليوم فقط، اتجهوا صوب القارب الآخر -لأنهم نسوا رماحهم الخشبيّة- حيث كان الطاقم المكون من ثلاثة رجال يسحب القُد بصنارات يدوية. بعد إطلاق عدة نكات عن حجم هذا الصيد الصغير المؤسف، ألقى شخص ما بالرمح الخشبي. وكانوا جاهزين للصيد.

كان هؤلاء الرجال جزءاً من خفر صيد السمك - وهي الآن السّماكة الشرعية الوحيدة لصيد القُد في نيوفاوندلاند Newfoundland. ففي تموز من عام 1992، أغلقت الحكومة الكندية مياه نيوفاوندلاند، والغراند بانكس Grand Banks، ومعظم مناطق خليج المار لورنس Gulf of St. Lawrence أمام صيد أسماك المياه العميقة التي يعد القُد أكثر أنواعها طلباً، وهي الأسماك التي تعيش في قاع المحيط. وفي الوقت الذي

Twitter: @ketab_n

أُعلن فيه تعليق الصيد، كان صيَّادو ميناء بيتي– الذين يعاينون التردي المطّرد لصيدهم المربح سابقاً– يطالبون بهذا التعليق منذ سنوات. فقد ادعوا– وقد أُثبت هذا الآن– أن سفن التَّرولة trawlers البعيدة عن الشاطئ كانت تستولي على آخر سمكة قُد تقريباً. وفي ثمانينيّات القرن العشرين، عمد علماء الحكومة إلى تجاهل صرخات صيادي الشاطئ بأن القُد في طريقه للاندثار. وقد كلَّف صمُّ الأذنين هذا كثيراً.

يشارك الآن قاربان من ميناء بيتي في خفر السّماكة، وهو برنامج يهدف لجمع العلماء والصيادين في جو مشترك. فثمة عدد قليل من الصيّادين في كل مجتمع يعملون خفراً، ويقومون بقياس مخزون القُد عن طريق صيد السمك وإرسال تقارير عن النتائج التي يتوصلون إليها لعلماء الحكومة. فالرجال على قارب ليونارد يطاردون السمك ويحرِّرونه ما استطاعوا إلى ذلك سبيلاً. وفي الوقت ذاته، يُفترض أن يصيد الصيّادون على القارب الآخر مئة سمكة تحديداً، ويشقوها ليعرفوا إن كانت ذكوراً أم إناثاً، ويستخلصوا عظمة صغيرة جداً من الرأس، والحُصَيّة الأُذنية otolith، التي تساعد القد على حفظ توازنه. وتخبرنا حلقات الحُصَيّة الأُذنية بعمر سمكة القد.

غداً، أو في يوم تالٍ مواتٍ والبحر هادئ، سيتبادل القاربان

Twitter: @ketab_n

المهام، ما من جدوى للتجرؤ على الإبحار في الطقس السيّئ؛ فالصيادون يتلقون عائداً متواضعاً لقاء استئجار قواربهم في هذه الوظيفة، لكنهم سعداء للحصول عليها؛ لأنها تمنحهم شيئاً إضافياً ليقوموا به إلى جانب استلامهم تعويض البطالة المعروف في مناطق كندا البحرية بـ «الرزمة»، وهم يحبون القيام بهذه الوظيفة أيضاً لوجود ضغط متواصل كي يعاد فتح باب صيد الأسماك أمام العامة، وقد ثار جدل هذا الأسبوع حول فكرة السماح للجميع باصطياد عدة أسماك قُد «لطعامهم فقط». يعمد صيادو الخفر إلى البرهنة من خلال صيدهم القليل، صغير الحجم والعمر، أن كمية القُد لا تسمح بأي عملية صيد إطلاقاً.

يذكِّر سام الناس عادة: «هذه هي الحال، نحن خارجون إلى الألسنة البحرية»، ويفخر صيادو ميناء بيتي بحقيقة أنهم يعيشون في مجتمع صيد في أقصى شرق أمريكا الشمالية، ويشتهر ميناء بيتي Petty بثلاثة أماكن: قريتهم الصغيرة، إلى جانب قرية المار جون في الخُلَيِّج المقابل، والرقعة الصخرية بينهما، وهي المكان الأقرب للجزء من شمال المحيط الأطلسي الذي تحوم حوله خرافات على مدار هذه الألفية أنه موطن القُد.

الوجود في الألسنة البحرية الشرقية يعني أيضاً أنها البلدة الأمريكية الشمالية الأقرب لإيرلندا، وهذا هو الشيء الثاني

Twitter: @ketab_n

الذي تشتهر به البلدة، ورغم أن اسم ميناء بيتي مشتق من المفردة الفرنسية Petit (صغير)، إلا أن الناس هنا إيرلنديون؛ فالجيل الخامس لسكان نيوفاوندلاند مازالوا يتحدثون باللكنة الإيرلندية المنغمة لجنوب إيرلندا، في حين تسمع هذه اللكنة في بقاع ساحل نيوفاوندلاند كافة، ويُعد ميناء بيتي صورة مصغرة لإيرلندا -أو إيرلندا بالمقلوب؛ فالقرية -بسكانها الذين يقاربون عشرة آلاف نسمة- بُنيت على منبع نهر صغير، ويعيش في الجانب الشمالي الكاثوليكيون، وعلى الجانب الجنوبي يقطن البروتستانتيون. كان الجسر الصغير منطقة حدودية، ولم يسبق أن اختلط الناس على الجانبين، ولكن الجيل الذي ترعرع في أواخر خمسينيات القرن العشرين ومطلع ستينياته كان أول جيل أطفال يعبر الجسر في فترات اللهو.

تزوج سام من امرأة بروتستانتية، وكذلك فعل بيرنارد الذي يبلغ الآن الواحدة والأربعين سنة ويصغر سام بخمس سنوات، واختفى صراع البلدة الاجتماعي الوحيد، ليتم الاستعاضة عنه بصراعات جديدة لدى اختفاء القُدّ.

لقد اختفى ما هو أعظم من القُد من وجهة نظر سام... ينظر للأفق ويقول: «ما من حوت، لا شيء»... لسنوات خلت لم يرَ الرنكة أو سمك الكبلين التي يطاردها الحوت الأحدب، ويبدو

Twitter: @ketab_n

أن الحبَّار أيضاً قد اندثر. فقد اعتاد صيّادو ميناء بيتي على قضاء ساعة صيد في الميناء للحصول على الحبَّار ليتم استخدامه طعماً، في هذا الصباح باتوا يستخدمون الحبَّار الذي ابتاعوه مجمّداً.

كانت تقترب أسماك القُدّ كثيراً من الشاطئ في الصيف قبل اختفائها، حيث يتمكن الصيّادون من صيدها بالمصائد والأدوات المبتكرة في لابرادور Labrador في القرن التاسع عشر. أُرسي جدار من الشبكة المجدولة على الشاطئ، وقد تبع القُدّ السابح من كلا الجانبين الجدار، ووجدت أنفسها في حجرة ضخمة، منسوجة من خيط القُنَّب أسفل الماء، تستطيع مغادرتها بسهولة، لكن معظمها لم تفعل. تُركت المصائد الخالية من الطُّعم في تموز وآب وكانت تُسحب مرتين في اليوم. آلاف من سمك القُد اعتادت العوم إلى هذه المصائد على طول الساحل الصخري في الصيف، وفي وقت التعليق كان صيادو ميناء بيتي المئة والخمسة والعشرون ينصبون خمساً وسبعين مصيدةً على طول الخُليّج العميق الذي ميّز مياه ميناء بيتي.

بعد ذلك –في أيلول– عند بدء القُد بالتحرك لمسافة أبعد من منطقة الشاطئ، يبدأ موسم الصيد بالصنارة اليدوية. ويعود تاريخ الصيد بالصنارة اليدوية إلى العصر الحديدي، إذ يتم تزويد الخطّاف بالطعم، ويعمل ثقل رصاص الذي يزن أربع أونصات

Twitter: @ketab_n

على إنزالها إلى القعر بخيط غليظ. في قاع ميناء بيتي يصطاد الرجال السمك على عمق يتراوح بين 15 و30 قامة[1]، إذ يعقد الصيّاد الخيط حول كفِّه، وعندما يشعر بشدٍّ، ينتر بقوة ليضع الخطّاف في فم السمكة. عليه أن ينتر الخيط، ويبدأ بسحبه بحركة متصلة واحدة؛ لأن أي توانٍ يمكِّن السمكة من التملُّص، لكن القليل منها ينجو من قبضة هؤلاء الصيادين.

ما إن يأخذ الخطّاف مكانه حتى تتوقف سمكة القُد عن المقاومة، ولا يتعدى الأمر بعد ذلك مسألة سحب الثقل. فتكمن المهارة كلها في اللحظات الأولى، أما الباقي فمسألة جهد. يلقي الصيّادون بسرعة ما يقارب 180 قدماً من الخيوط عن طريق تحريك سباباتهم بحركات مدوّرة عريضة. في الأيام الخوالي، كان كل واحد منهم يلقي بخيط: اثنان على جانب القارب حيث يجري المد، وواحد على الجانب الآخر. ويمكن أن يكون سطح القارب المفتوح وحوافه المنخفضة خطرة عند اهتياج البحر، لكنها تسهل انتشال السمك، كما يعمد الرجال الثلاثة إلى سحب السمك الذي يزن ثمانية وثلاثين رطلاً أو أكثر، سمكة تلو الأخرى، دون توقف، إلى نهاية اليوم حتى لا يبقى متسع على السطح أو في الحافظات ذات الثلاثة أقدام عمقاً.

(1) مقياس لعمق الماء يساوي ستة أقدام. (المترجم)

Twitter: @ketab_n

ويعود كل قارب بزهاء 2,000—3,000 رطل من سمك القُد. كان يخرج خمسون قارباً أو أكثر إلى هناك وفي كل واحد منها طاقم من رجلين أو ثلاثة رجال، يسحبون السمك ويجأرون بالنكات من قارب لآخر.

أما الشيء الثالث الذي يشتهر به ميناء بيتي فهو أن المجتمع قد منع وسائل الصيد الشامل بالخيوط الطويلة وشباك الصيد بالخياشيم منذ نهايات أربعينيات القرن العشرين. ومنذ التعليق، حظي ميناء بيتي بمعاملة خاصة من جانب حماة البيئة لاتخاذه هذه الخطوة قبل عقود من بدء أي طرف آخر في نيوفاوندلاند الحديث عن الحفاظ على الثروة السمكية. ففي 1995، دوّن نادي سترا – مجموعة المحافظة على الثروة السمكية– في مجلته: «قبل أكثر من جيل حظر صيادو ميناء بيتي الممارسات المدمّرة، مثل الصيد بالشبكة المسلسلة والصيد بشبكات الخياشيم، ولا يسمح ميناء بيتي إلا باستخدام الصنارات اليدوية ذات الطراز القديم والتي تدعم المحافظة على بقاء الأسماك ... والمصائد».

لكن الحقيقة أن الحظر قد طُبِّق، لأنه مع وجود 125 صيّادا يعملون عند مضيق الخليج نفسه، لم يعد ببساطة يتسع لمثل هذه الممارسات. «في هذه الأيام، الكل يحاول القول إن الحظر كان لأجل الحماية»، يقول سام: «لا وجود لشيء يشبه الحماية،

Twitter: @ketab_n

بحق الله، كان يوجد سمك كافٍ للاستمرار، لكن السبب عدم وجود متسع كافٍ».

لا يصطاد صيادو شاطئ نيوفاوندلاند سوى السمك الواقع في مياه خليجهم. وإذا رغب قارب من ميناء بيتي العمل أبعد من آخر نقطة صخرية في خليج ميناء بيتي، فعليه أن يستأذن صيادي المار جون في الخليج المجاور. يعود ذلك إلى أيام الكياسة واللطف – قبل التعليق– عندما كان يُفترض وجود سمك كافٍ للجميع، وكان الدين هو العظمة الوحيدة التي يُقتتل بشأنها.

ومنذ أن أُشهر التعليق، أصبحت اللياقة والكياسة أكثر ندرةً من القُد، حتى إن ستة قوارب من ميناء بيتي شرعت بالصيد بشباك الخياشيم على الملأ، وقد استغرق أمر إيقافهم عامين من الإجراءات القانونية والضغوط السياسية.

لا يصطاد سام، وبيرنارد، وليونارد تجارياً سويةً. فقد عكف سام على العمل مع شقيقه. ولم يحصل شريك بيرنارد منذ عشرين عاماً على رخصة لصيد السمك في المياه العميقة عندما كان يسهل اصطياده، ولم يحتج لواحدة، أما الآن، وإذا ما فُتح باب صيد الأسماك في المياه العميقة من جديد، فستنال كل رخصة حصة سمكية قليلة، ولن تتوافر رخص جديدة؛ لذا على بيرنارد أن يقتسم حصته مع شريكه، والأرجح أن الصيد لن يكون كافياً

Twitter: @ketab_n

للاثنين. «ويُفترض بي أن أُخبر الرجل أنني كنت أصطاد طوال تلك السنين، «آسف، على أن أنخرط مع شخص في فريق يمتلك رخصة لصيد سمك المياه العميقة». يريدون دفع الناس إلى هجر الصيد، ولكن ماذا يوجد غير الصيد هناك؟!».

قال سام: «كان مكاناً رائعاً للعيش»، «لكنه لم يعد كذلك».

قال بيرنارد: «شيءٌ لا يُصدَّق». «كان كلٌّ واحد قبل سنوات قليلة يفعل ما كان يريده تماماً، ولم يكن يعبأ بالآخرين، الآن لا يحب أحدٌ أن يرى آخر يجني دولاراً لا يكسبه هو، الكل عينه على الآخر، لا أظن أن بوسعك التفريط في المجتمع دون أن يتذمر شخص ما منك».

لكن، في صباح أيلول نيوفاوندلاند الرائع هذا، ومع الشمس الدافئة، والبحر المنبسط، كان رجال خفر السماكة هؤلاء في مزاج جيد؛ حيث يقومون بالشيء الذي طالما رغبوا في فعله، إنهم يخرجون إلى الماء مع أصدقاء طفولتهم لسحب السمك.

جولة الصيد الكارثية

قُدُّ نيوفاوندلاند ولابرادور –المسمّى المخزون الشمالي– هو سمك جميل تعلو أظهره الخضراء الزيتية رقطٌ فهدوية كهرمانية، وله بطون بيضاء، وشريط أبيض انسيابي طويل بين بطنه وظهره

Twitter: @ketab_n

المرقّط. إنه أشد حسناً من النوع الأيسلندي، بلونه الأصفر المائل إلى البني. قاس الصيادون كل سمكة قُد سحبوها، وقد وجدوا أن الطول تراوح بين الخمسة والأربعين والخمسة والخمسين سنتيمتراً (ما يقارب عشرين إنشاً)، وهذا يعني أن عمر أفراخ القُد التي فقست منذ التعليق يتراوح بين عامين وثلاثة أعوام، حتى إنها ناضجة كفاية للتكاثر، وعندما سحب ليونارد في النهاية سمكة قُد وصل طولها إلى 57 سم –تبلغ على الأرجح سبعة أعوام– وهذا كان الصيد الاعتيادي قبل عشرة أعوام، فرح الجميع قائلين: «آه، يا إلهي، اجلب رمح الفاف! ساعدوه!».

أطلقوا النكات بلكنتهم الإيرلندية الإيقاعية المرحة، حول حقيقة أنهم لم يعودوا صيادين حقيقيين، اصطدم القارب الصغير بالجوانب الناتئة شيئاً ما، وفي أثناء سيره المتدحرج تأوّه سام قائلاً: «آهٍ، آه، أظنني سأصاب بدوار البحر». وضحك الآخرون.

إنهم بارعون في سحب السمك للأعلى، لكنّ هذا أمر مختلف، فبدلاً من رمي القُدّ على سطح القارب، والإسراع في وضع الطُّعم وإلقاء الصنارة لصيد آخر، يعمل هؤلاء على نزع الخطاف بلطف محاولين عدم إلحاق الأذى بالحيوان، ثم يلقونه على لوح ويقيسونه بالسنتيمترات. وتُستخدم أداة ذات مِقداح لزرق إبرة بطول إنش في الجزء اللحمي لجانب زعنفة الظهر

Twitter: @ketab_n

الأمامية، وغرز خيط بلاستيكي ذي طرف مرقّم في آخر ذلك الجانب، وهذا أمر لا يبرعون فيه.

حرّر سام سمكة من الخطّاف، وبدأت بالتلوي في يده واصطدمت بالسطح. «آه، أنا آسف»، قال لسمكة القُد بالصوت العذب الخفيض ذاته الذي يستخدمه في منزله عندما يخاطب كلبه المُسن. لم تعد بندقية الزرق تعمل بشكل جيد، لذا فككها سام وأعاد تركيبها من جديد؛ فتفكيك الأشياء وإصلاحها يُعدّ جزءاً من مهارات الصيّاد، لكن البندقية مازالت لا تعمل جيداً. وهكذا فإنهم يضطرون أحياناً إلى وخز السمكة ثلاث أو أربع مرات لإدخال الطرف المرقَّم. وهذا دليل على أن القُد يحافظ على بقائه بعناد شديد. فسمك السلمون لن يصمد في وجه هذه المعاملة، ولكن حين يلقون سمك القد في النهاية إلى ماء البحر بتروٍّ شديد، مبتدئين بالرأس لإعادة الحيوية له، يسبح القد فوراً إلى موطنه في القعر. بالنسبة للقُد، فأرض المحيط تعني الأمان، ويفسِّر هذا لِمَ عدّه مفتشو القعر منقرضاً تجارياً.

وفي أثناء محاولات الرجال زرق الطرف المرقَّم في جسد سمكة قُد، وخزوا السمكة وزرقوها مرات عديدة إلى أن نفقت. لم يحزن هذا الأمر أحداً، لأنهم كانوا يتضورون جوعاً. انحنى بيرنارد فوق موقد عليه النار المحمولة في مؤخرة

Twitter: @ketab_n

القارب، واستخدم سكينة الصيد الغليظة لتقطيع ظهرها السمين إلى مكعبات، وملّح اللحم، وقشّر البطاطا وشرّحها، ونقع قطعاً من بسكويت البحارة القاسي وشوّحه بدهن خنزير مع بعض شرائح البصل. ثم نزع لحم السمكة، بأربع ضربات بالسكين على كل جانب، وسلخ الشرائح بضربتين أُخريين، وقبل أن يلقي بهيكل السمكة فتحه، ورأى أنها أُنثى، ثم انتزع البطارخ. وفي أثناء إمساكه للسمكة من خياشيمها فوق حافة القارب، انتزع حنجرتها– لسان القُد– بقطعتين سريعتين قبل أن يسقط الهيكل في البحر.

في هذه الأثناء كان بيرنارد يحرِّك قصعته، وكان سام يعمل على تسجيل أرقام طرف الخيط وأطوال السمك بقلم الرصاص، في حين سحب ليونارد بصمت سمكة قُد صغيرة بعد أخرى بأصابعه الأمامية سريعة الحركة داخل القفازات. قال بيرنارد بتظلُّم ساخر: «إن ليونارد يحظى بالمتعة كلها»، أفرغ بيرنارد الطعام على ملاءة كبيرة للخبز، كان موضوعاً على لوح في عرض إحدى الحافظات، ووقفوا في الحافظة حيث يجب أن يوضع الصيد وبدؤوا بالتهام السمكة بشوك بلاستيكية. كان الطبق –المسمى حساء الصيّاد– ذا لون واحد، لون دهن الخنزير الأبيض المصفر، والبطاطا البيضاء المصفرة، وقطع اللحم المملَّحة

Twitter: @ketab_n

ذات اللون الغامق. أما اللون الأبرز فكان لون شرائح القُد الطازجة السميكة ذات اللون الأبيض الناصع. هذه هي الوجبة التي ترعرعوا عليها، واستغرقوا في الذكريات، كما يحدث عادةً عندما يتناول أصدقاء قدامى طعاماً عرفوه في طفولتهم.

لم تكن ثمة رياضة لهؤلاء الرجال كي يتحدثوا عنها، ولا فرق مدارس ثانوية، وليسوا حتى من مشجعي رياضة الهوكي؛ فعندما كانوا أطفالاً، ذهبوا برفقة آبائهم لصيد السمك صبيحة كل يوم قبل أن ينفلق الصبح، وكانوا يصلون الشاطئ عند انتصاف النهار؛ فما إن يذهبوا إلى المدرسة، وتعبر أول سحابة سوداء فوق رؤوسهم حتى يهرعوا بعدها إلى الميناء، وتحديداً للمناصب المسماة رقائق السمك، حيث يُترك القُد المَملَّح ليجف، ليقلبوها حيث يكون الجلد للأعلى؛ كي تحمى إذا أمطرت السماء.

وعوضاً عن الرياضة، يتحدثون عن صيد السمك، وشدة برودة الطقس في السابق. ليس الأمر في أن الطقس قد تغيّر، وفي الماضي لم تكن ثمة ألياف مجهرية خفيفة الوزن تتشبث بحرارة الجسد، لا شيء يساعد الأصابع على برم الخيط الملقى في الماء المتجمّد. كل هذا كان يرتبط بفصل تضعف أشعة الشمس فيه، حتى في وضح النهار. كان الصيد جيداً في كانون الثاني، ولكن عندما توافر –في عام 1957– تعويض البطالة للصيادين

Twitter: @ketab_n

بعد الخامس عشر من كانون الأول، كان ذلك آخر يوم صيد حتى حلول الربيع. وبعد أعوام، انتقل الموعد إلى الخامس عشر من تشرين الثاني.

لكنهم يتذكرون الصيد في الشتاء، «يا إلهي»، قال بيرنارد.. «أتعبث بالثلج هناك، سوف يتخدر جسدك، لا نملك هذه الملابس الحديثة، لا نملك سوى الصوف، أو إذا كان لديهم، فلم نعلم».

«لا»، قال ليونارد.. «لم يكونوا هناك».

«يا إلهي، كان الطقس بارداً».

«لم يكن أمامنا خيار».

«حتى إننا لم نستطع أن ندخل هذا اللحم المملَّح».

تحوَّل الحديث إلى موضوع يفضله أهل نيوفاوندلاند، وهو عدم تناولهم وجبات صحية في نيوفاوندلاند. فطعام نيوفاوندلاند التقليدي يرتكز على دهن الخنزير. كل شيء يُطهى به، ثمَّ يُتَبَّل بقطع دهن ظهر الخنزير المقلي في مكعبات لحم الظهر المذابة.

«جيد للشرايين»، قال بيرنارد ضاحكاً. «تعلم ما قاله أخي... عليك أن تضع شيئاً أمامه، وسيسأل دائماً» «هل هو جيد لصحتك؟» وإذا قلت: «نعم»، فسيقول، «إذاً فأنا لا أرغب

Twitter: @ketab_n

فيه)).

انتهوا من طعامهم، اقتسم سام وبيرنارد البطارخ، أما ليونارد فتناول اللسان، وقفلوا عائدين إلى الميناء. لم يقيسوا إلا أربعين سمكة، ولم تتجاوز أكبرها الستة والسبعين سم (30 إنشاً). قبل عشرة أعوام، كان طول هذه السمكة القياسي يكاد يكون متوسط حجم الأسماك. ثلاث أسماك فقط من بين الأربعين تعد كبيرة بما يكفي لإنتاج البيض.

عمل الرجال في القارب الآخر على ثلاثة خيوط واستطاعوا سحب المئة سمكة المطلوبة منهم، حيث بلغ وزنها مجتمعةً 375 رطلاً. وهذا يعني أن المعدل يقل عن أربعة أرطال للسمكة الواحدة، في وقت ما من السنة كان ميناء بيتي يحوي أكبر أحجام للسمك على الإطلاق؛ فقد كانت القوارب تصطاد 300 سمكة وزنها الإجمالي يقارب 3,000 رطل.

وضعوا الأجزاء المخصصة للعلماء جانباً، ووزعوا بقية السمك في أكياس حوت زهاء عشرة أرطال في كل واحد منها. كان يجب أن يحتوي كيس العشرة أرطال سمكة واحدة، بيد أن معظم الأكياس ضمّت سمكتين أو ثلاثاً. عندما وصل القاربان للميناء، كان بانتظارهما قرابة خمسين شخصاً – معظمهم من بلدات أخرى– يصطفون بأدب وسكون.

Twitter: @ketab_n

هذه كندا، حيث يملك هؤلاء الناس وظائف أو يعتاشون على المعونة الحكومية، والغالب هو الأخير في هذه الأيام. ليسوا جوعى، لكنهم يشعرون ببساطة بتوق إلى تذوّق طبقهم المحلي. فكبرى شركات السمك – تلك التي ملكت ساحبات القعر، التي نظّفت القاع من آخر سمكة قُد قبل التعليق– تستورد الآن القُد المجمد من أيسلندا، وروسيا، والنرويج، بيد أن هؤلاء الناس معتادون على القد الطازج الأبيض الرقيق «الذي مازال ينتفض»، كما جاء على لسان ابنة صياد ذات مرة. أرسل سام يوماً شحنةً إلى نيواورلينز، وقد اشتكى الطاهي من أنها شديدة الطزاجة، وأن اللحم غير متماسك جيداً. لا يعرف طعم القُد الطازج الحقيقي بنسائره البيضاء السمكية التي تنفصل عن بعضها، سوى مجتمعات الصيد.

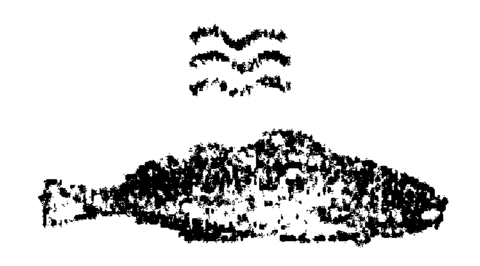
وحتى بعد تحديد كمية عشرة أرطال للشخص الواحد، لم يكن القُد كافياً؛ فبعض الناس عادوا بخفي حُنين، وقد سأل أحدهم صياداً: «أين ذهبوا ببقية السمك؟».

تتمثَّل المشكلة مع الناس في ميناء بيتي –هنا في ألسنة أمريكا الشمالية البحرية– بأنهم يقفون على حد النهاية الخاطئ لألف عام من الصيد المسرف.

Twitter: @ketab_n

الباب الأول

حكاية سمكة A Fish Tale



... قُدّ مالح، يفرد نفسه أمام أصحاب المتاجر الباهتة العالية، مما يجعلهم يحلمون بالرحيل، والسفر.

–إيميل زولا،

«بطن باريس»

-Emaile Zola,

«The Belly of Paris,» 1873

Twitter: @ketab_n

Twitter: @ketab_n

Twitter: @ketab_n

1: السباق إلى قُدلندا (أرض القُد)

قال: لا بد أن يكون اليوم هو الجمعة، اليوم الذي لم يستطع فيه بيع شيء باستثناء تقديم أطباق السمك المعروف بالقلعة باسم سمك البولوك أو القُد المالح في الأندلس.

ميجل دي سرفانتس،

دون كيشوت، 1605–1616

Miguel de Cervantes,

Don Quixote, 1605-1616

ذُكر أن صيّاداً من العصور الوسطى سحب سمكة قُد بطول ثلاثة أقدام، وهو أمر كان شائعاً في وقته، ولم تكن حقيقة أن سمكة القُدّ كانت تستطيع التحدث على نحو خاص. بل الذي كان مذهلاً أنها كانت تنطق بلغة غير معروفة.. كانت تتكلم اللغة الباسكية.

لا تظهر هذه الحكاية الشعبية الباسكية ارتباط الشعب الباسكي بلغتهم اليتيمة فحسب– والتي يستعصي على بقية العالم فك رموزها– ولكنها تبيّن صلتهم بالقُد الأطلسي أيضاً،

Twitter: @ketab_n

السمك الأبيض Godus morhua، الذي لم يُعثر عليه في المياه الباسكية أو الإسبانية مطلقاً.

الباسكيون شعب غامض، فقد عاشوا في المنطقة المعروفة في يومنا بالركن الغربي الشمالي من إسبانيا، وفي شق من الغرب الجنوبي الفرنسي، مدة تتجاوز سجلات التاريخ، وليس أصل لغتهم ما يكتنفه الغموض فحسب، وإنما أصل الشعب نفسه، فهو يظل أمراً غامضاً أيضاً. ووفقاً لإحدى النظريات، فهؤلاء الناس ذوو الوجنات الوردية، والشعر الأسود، والأنوف الطويلة، هم القوقازيون الأصليون الذين شرّدهم الغزاة إلى هذا الركن الجبلي بين مقاطعة بيرنيه، وجبال كانتابريا في سيرا، وخليج البسكاي، أو أن هذه المنطقة هي موطنهم الأصلي.

إنهم يرعون الغنم على المنحدرات الجبلية الخضراء الحادة الخطرة التي تبدو مثيرة بجمالها الشديد النادر. ينشدون أغانيهم الخاصة، ويدونون أدبهم الفريد بلغتهم المقصورة عليهم: اليوسكيرا Euskera، التي من المحتمل أنها أقدم لغة أوروبية حية، فاليوسكيرا إحدى أربع لغات أوروبية فقط- إلى جانب الأستونية، والفنلندية، والهنغارية - ليست من العائلة الهندو- أوروبية. ولديهم رياضة خاصة بهم أيضاً، أشهرها رياضة ألهاي ألاي، ولديهم قبعة تخصهم أيضاً: البيريه الباسكية، وهي أكبر

Twitter: @ketab_n

من أي بيريه أُخرى.

ورغم أن أراضيهم تقع حالياً في ثلاث مقاطعات فرنسية، وأربع إسبانية، فطالما أصر الباسكيون على أن لديهم بلداً، يسمونه بوسكادي. وقد حاولت كل الشعوب القوية من حولهم -السّلتيون، والرومان، وممالك أكيتان، ونافارا، وأراغون، والكاستيل، ومن بعدهم الملكية الإسبانية والفرنسية، ودول الحاكم المطلق، والجمهوريات- إخضاعهم وتذويبهم، لكن الجميع فشل في ذلك. وفي ستينيات القرن العشرين- وقت أن كانت لغتهم القديمة يُهمس بها فحسب، بعد أن أبطلها المتسلط فرانسيسكو فرانكو Francisco Franco- عملوا خفية على تحديثها لتوسعة مجالات استخدامها، وفي الزمن الراهن- ومع وجود ثمانمئة ألف متحدث بالباسكية في العالم فقط- يُنشر ما يقارب ألف عنوان في العام بلغة اليوسكيرا، ثلثها تقريباً بأقلام كتاب باسكيين، والبقية ترجمات.

«Nire aitaren etxea /defendituko dut./ Otsoen kontra»

(سأدافع عن /منزل أبي./ ضد الذئاب)، هذه هي الأبيات الافتتاحية لقصيدة مشهورة لجابريل أريستي Gabriel Aresti بلغة اليوسكيرا الحديثة، وهو أحد آباء اللغة المحدّثة. لقد نجح الباسكيون في الحفاظ على هذا الاستقلال العنيد، رغم القمع

Twitter: @ketab_n

والحروب، لأنهم أفلحوا في الحفاظ على اقتصاد قوي على مر القرون. فليس الباسكيون رعاة فقط، فَهُم بحّارون أيضاً، اشتهروا بنجاحاتهم التجارية، إذ سافر الباسكيون إبان العصور الوسطى، عندما اعتاد الأوروبيون التهام كميات كبيرة من لحم الحيتان، إلى مياه مجهولة نائية وجلبوا معهم الحيتان. لقد نجحوا بعد أن قطعوا تلك المسافات، لعثورهم على أسراب ضخمة من أسماك القُد، وقد ملّحوا صيدهم، مما وفّر لهم زاداً مغذياً لا يفسد في الرحلات البحرية الطويلة.

لم يكن الباسكيون أول من حفظوا القُد، فقبل قرون، ارتحل شعب الفايكنغ من النرويج إلى أيسلندا، وغرينلاند، وكندا، ولا يبدو الأمر مصادفة أن يكون هذا هو المدى الدقيق للقُد الأطلسي. وفي القرن العاشر، ارتحل ثورولد Thorwald وولده صعب المراس إيريك الأحمر Eirik the Red بعد أن نُفيا من النرويج إلى أيسلندا إثر جريمة قتل؛ حيث قتلا مزيداً من الناس وطُردا مرة أخرى. وفي زهاء عام 985، ركبا البحر من شاطئ أيسلندا الحِمَمي الأسود برفقة طاقم صغير على سفينة مفتوحة صغيرة.

وعندما لا يخيِّم الليل تقريباً في منتصف الصيف، فإن البحر هناك كان رمادياً يدفع الزبد للأعلى. لكن الفرقة الصغيرة

Twitter: @ketab_n

نجحت في الوصول إلى أرض من الجليد والصخور بالأشرعة والمجاديف، حيث يكون الماء غدّاراً بفعل الجبال الجليدية التي توهّجت مثل بيضة طائر أبي الحناء الضاربة إلى الزرقة. في فصل الربيع والصيف، انكسرت جذاذات من الجليد، واصطدمت بالبحر محدثةً صوتاً كهزيم الرعد الذي تردّد صداه في النواحي البحرية، مطلقاً موجات بحرية هائلة. وقد حاولت هذه الفرقة استعمار هذه البقعة من الأرض، ولتعزيز إغراءاتها سماها إيريك Eirik غرينلاند (الأرض الخضراء).

وبعد قرابة ألف عام، كان يُنشد صيادو الحيتان. «آه، غرينلاد مكان قاحل/مكان يخلو من الخضرة/ حيث يوجد الجليد والثلج/ وتنفث الحيتان الهواء/ ولكن نادراً ما يُرى النهار».

استعمر إريك هذه الأرض المنفِّرة، وحاول بعد ذلك الدفع باتجاه اكتشافات جديدة. ولكن قدمه أُصيبت فاضطروا إلى أن يتركوه خلفهم. وأبحر ابنه ليفور Leif –الذي عُرف لاحقاً باسم ليف إيريكسون Leif Eiriksson– إلى مكان أطلق عليه اسم ستونلاند [أرض الحجارة]، حيث كان على الأرجح ساحل لابرادور الصخري المُقفر. «لم أرَ حمولة عربة من تراب، رغم أنني رسوت في أماكن كثيرة»، هكذا كتب جاك كارتير Jacques Cartier عن هذا الساحل بعد ستة قرون. من هناك، تحوَّل رجال

Twitter: @ketab_n

ليف جهة الجنوب إلى «وودلاند» [أرض الغابات]، ثم إلى «فانيلاند» [أرض الكَرمة]. هوية هذه الأماكن ليست أكيدة، فيمكن أن تكون وودلاند هي نيوفاوندلاند، أو نوفاسكوتيا، أو مينMaine، فثلاثها مناطق أشجار وغابات، لكنهم عثروا في أرض فانيلاند على عنب بري، لم يكتشفه أحد آخر في أي من هذه الأماكن.

عُثر على آثار مخيم للفايكنغ في نيوفاوندلاند، وربما لقي شعب الفايكنغ في هذه البقعة الرائعة الترحيب من القاطنين في هذا المكان، والذين كانوا عنيفين وعدائيين جداً لدرجة قرر فيها الفايكنغ أن الاستقرار في هذا المكان مستحيل، وهو تقييم مذهل من جانب شعب عوقب مراراً على عادة قتل الناس. وبعدما يزيد عن 500 عام، منعت قبيلة بيوثك في نيوفاوندلاند جون كابوت John Cabot من الاستكشاف بسفينته لأية نقطة خارج مدى آلة النّشابية. ومن الواضح أن البيوثك لم يسيئوا الحكم على الأوروبيين، لأنه بعد كابوت بوقت قصير، تعرّضوا للاسترقاق على يد البرتغاليين، وقِيدوا إلى الأراضي الداخلية، حيث صادهم الفرنسيون والإنجليز، وأُبيدوا في غضون عقود.

كيف تمّكن الفايكنغ من العيش في غرينلاد عديمة الخضرة، وفي ستونلاند عديمة التراب؟ كيف تمكنوا من تأمين مؤونة كافية

Twitter: @ketab_n

للانطلاق إلى وودلاند وفانيلاند؟ حيث لم يجرؤوا على الوصول إلى الأراضي الداخلية لجمع الطعام، ورغم ذلك تمكنوا من تأمين الطعام الكافي للعودة. ما الذي أكله هؤلاء الإسكندنافيون في رحلاتهم الاستكشافية الخمس إلى أمريكا بين عامي 985 و1011 التي سجِّلت في الساغات[1] الأيسلندية؟ فقد تمكنوا من السفر إلى هذه الشواطئ النائية المقفرة كافة؛ لأنهم تعلموا كيفية حفظ سمك القُد عن طريق تعليقه في هواء الشتاء المجمِّد، حتى يخسر أربعة أخماس وزنه، ويصبح كلوحٍ خشبي صالح للأكل. وتمكنوا من كسر القطع ومضغها، ولقد أكلوها كما البسكويت القاسي. وحتى قبل زمن إيريك -في القرن التاسع- فقد اتخذ الإسكندنافيون نباتات لحفظ القُد في أيسلندا والنرويج، وكانوا يتّجرون بالفائض في شمال أوروبا.

امتلك الباسكيون -على خلاف شعب الفايكنغ- الملح، ولأن السمك المُملَّح قبل التجفيف كان يدوم فترة أطول، تمكّن الباسكيون من السفر إلى أبعد مما وصله الفايكنغ. وقد كان لهم ميزة أخرى. فكلما طالت صلاحية المُنتج، سَهُل الاتجار به، ففي عام 1000، عمل الباسكيون على توسعة أسواق القُد بشكل كبير، لتصبح تجارة دولية بحق، ووصلت إلى مسافة بعيدة عن

(1) الساغة: قصة أيسلندية قديمة زاخرة بالأعمال البطولية.(المترجم)

Twitter: @ketab_n

موطن القُد الشمالي.

وفي حوض المتوسط، حيث لم تكن هناك احتياطات كبيرة من الملح فحسب، إنما شمس ساطعة أيضاً تكفي لتجفيف ملح البحر، لم تكن عادة حفظ الطعام بالملح فكرة جديدة. ففي الزمن قبل الكلاسيكي، ملّح المصريون والرومان السمك، وطوّروا جراء ذلك تجارة مزدهرة. فقد كان اللحم المقدد شائعاً، وقد اشتهرت بلاد الغال الرومانية بلحم الخنزير المقدد والمدخّن. وملّح الباسكيون في بعض الأحيان لحم الحوت قبل أن يتحوّلوا إلى سمك القُد، فقد كان طعم لحم الحوت المالح لذيذاً مع البازيلاء، وقد ملِّح عادة لسان الحوت أيضاً؛ الجزء الأكثر قيمة في الحوت.

كان الطعام الفاسد قبل اختراع المبِّردات في القرن العشرين لعنة مزمنة حدّدت التجارة بشكل صارم في كثير من المنتجات، ولاسيما السمك. وعندما عمد صائدو الحيتان الباسكيون إلى نقل تقنيات التمليح التي كانوا يستخدمونها على لحم الحيتان إلى سمك القُد، اكتشفوا تزاوجاً رائعاً؛ لأن القُد يخلو من الدهن بطبيعته، وإذا مُلِّح وجُفف جيداً، فلن يفسد إلا نادراً. وبذلك سيبقى صالحاً مدة أطول من لحم الحيتان الأحمر، وأطول من مدة صلاحية سمك الرنكة كثير الدّهن، الذي أضحى سلعة

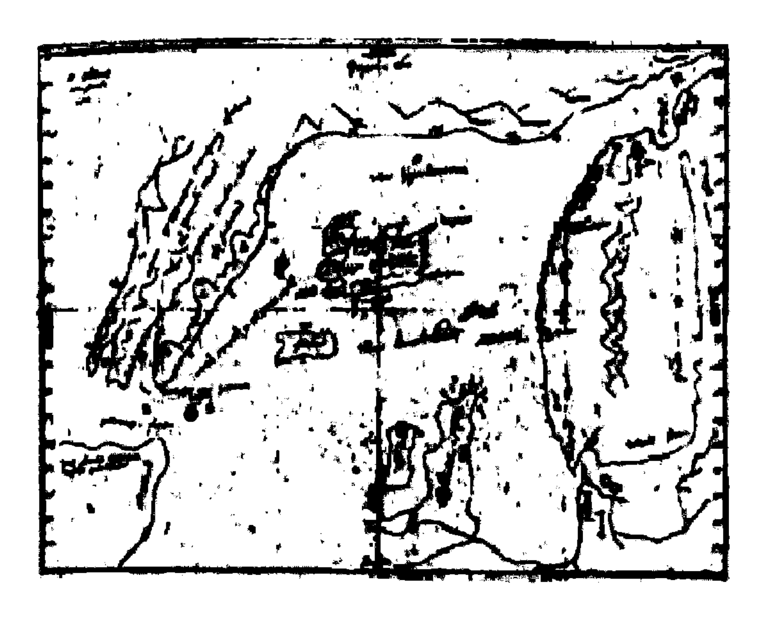
Twitter: @ketab_n

غذائية مملحة رائجة في البلدان الشمالية في العصور الوسطى.

وحتى القُد المقدد فإن حالته تتغير، إذا تم حفظه مدة طويلة في جو حار رطب. لكن مدة صلاحيته، في العصور الوسطى، كانت طويلة بشكل لافت، وهي معجزةٌ إذا قورنت باكتشاف عملية التجميد السريع في القرن العشرين، التي استهلّت عملها بسمك القُد أيضاً. لا يدوم القُد أكثر من السمك المملح الآخر وحسب، وإنما يغدو مذاقه أطيب أيضاً. فما إن يتم تجفيفه أو تمليحه –أو كلتا العمليتين– وأن يخزّن بشكل جيّد عن طريق النقع، حتى تحصل على سمك رقيق يتفوق مذاقه– حتى في برّادات القرن العشرين– على مذاق لحم سمك القُد الأبيض الطازج الطري. فقد كان السمك المملّح غذاءً رخيصاً ذا جودة عالية لأولئك الفقراء الذين لا يملكون دفع أثمان السمك الطازج.

قدّم المذهب الكاثوليكي للشعب الباسكي فرصته العظيمة. فقد فرضت الكنيسة في العصور الوسطى أيام صوم يحرم فيها التزاوج وأكل اللحم، بيدَ أن تناول الأطعمة «الباردة» مسموح به. ولأن السمك قادم من الماء، فقد عُدَّ طعاماً بارداً، وكذلك طير الماء والحوت، في حين عُدّ اللحم طعاماً ساخناً. كان الباسكيون يبيعون لحم الحوت للكاثوليك في «الأيام العجاف» التي ضمّت – منذ أن شهد يوم الجمعة صلب المسيح– كل الجُمَع، وأربعين يوم

Twitter: @ketab_n



خطّ غدبراندور ثورلاكسون Gudbrandur Thorláksson –أسقف أيسلندي– في عام 1606، هذا الخط من شمال المحيط الأطلسي، إذ مُثِّلت غرينلاند على شكل تنين بفم متوحش بأسنان بارزة. وتظهر الخرائط الحديثة أن هذا ليس شكل غرينلاند البتة، ولكنه الشكل الذي يبدو بالضبط من الأزقة البحرية الجنوبية، التي تشق جروحاً مثلّمه لعمق أميال حتى الجبال العالية. (المكتبة الملكية، كوبنهاغن).

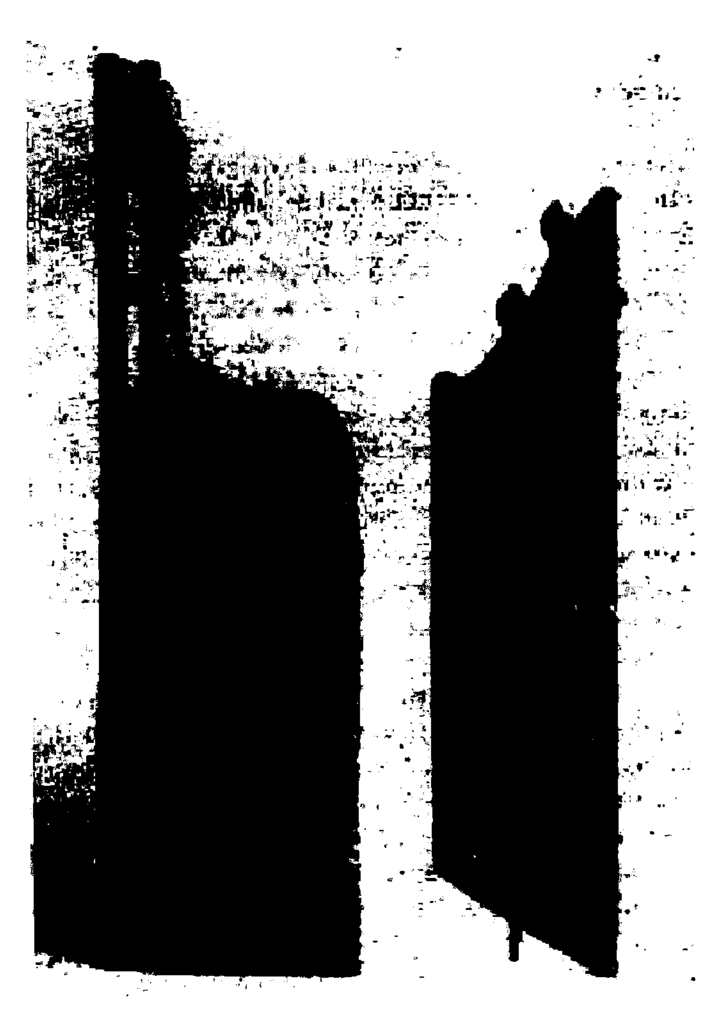
الصوم الكبير، وأياماً أخرى عديدة مشهورة على الرُّزنامة الدينية. وإجمالاً فقد حُرِّم اللحم ما يقارب نصف أيام السنة، فأصبحت هذه الأيام العجاف أيام القُد المملّح. وأضحى القُد تقريباً أيقونة دينية: كصليبي أسطوري دال على الشعيرة المسيحية.

Twitter: @ketab_n

ازداد الباسكيون غنىً مع مرور كل يوم. ولكن من أين كان كل هذا القُد يأتي؟ لقد احتفظ الباسكيون -الذين لم يصرحوا حتى بالمكان الذي قدموا منه- بالسرّ. وفي القرن الخامس عشر، لم يعد الأمر سهلاً كالسابق، لأن سمك القُد أضحى ذائع الصيت بوصفه سلعة عالية المردود، وانهمكت المصالح التجارية على امتداد أوروبا في البحث عن أماكن صيد جديدة لسمك القُد. كان ثمة قُد في البحر المقابل لأيسلندا وفي بحر الشمال، ولكنّ الإسكندنافيين- مَن عكفوا على صيد القُد في تلك المياه منذ آلاف السنين- لم يروا الباسكيين. ولم يصادف الإنجليز -الذين كانوا يصيدون القُد بمهارة بعيداً عن الشاطئ منذ الزمن الروماني- صيادي الشعب الباسكي حتى في القرن الرابع عشر، حينما شرع الصيادون الإنجليز في مغامراتهم التجارية حتى المياه الأيسلندية. وبدأ البريتانيون -الذين حاولوا الاقتداء بالشعب الباسكي- الحديث عن يابسة في عرض البحر.

تشكّلت بوادر صراع بين تجار بريستول واتحاد الهانز التجاري Hanseatic League في الثمانينيات من القرن الخامس عشر. ولقد تشكل الاتحاد في القرن الثالث عشر في لوبيك Lübeek لتنظيم التجارة، والوقوف على مصالح طبقة التجار في البلدات الألمانية الشمالية. وتعني كلمة Hanse «الزمالة» في الألمانية العليا

Twitter: @ketab_n



أطراف المقعد من أبرشية المارنيكولاس St. Nicolas في بلدة على بحر الشمال، الملك لين، نورفوك، إنجلترا، نُحتت حوالي عام 1415، تصور سِماكة القُد. (متحف فيكتوريا وألبرت، لندن).

Twitter: @ketab_n

الوسطى. نظّمت هذه الزمالة البلدة تلو الأخرى، وانتشرت في أرجاء شمال أوروبا، بما في ذلك لندن. وعن طريق السيطرة على مصبّات الأنهار الرئيسية كافة التي تجري شمالاً من وسط أوروبا –من نهر الراين إلى نهر فيستولا– تمكّنت عصبة الزمالة من السيطرة على معظم التجارة الأوروبية، ولاسيما التجارة البلطيقية. وفي القرن الرابع عشر، كان لها فروع وصلت حتى أقصى الشمال في أيسلندا، وفي أقصى الشرق في ريغا Riga، وأقصى الجنوب في أوكرانيا، وأقصى الغرب في البندقية.

ولسنوات عديدة، نُظر إلى العصبة على أنها قوة إيجابية في شمال أوروبا. فقد وقفت في وجه ابتزازات الأسر المالكة، وأوقفت القرصنة، وأزالت الوحل والرمال والقنوات، وشيدت المنارات. ففي إنجلترا، كان يُطلق على أعضاء الاتحاد اسم الرجال الشرقيين Easterling؛ لأنهم قدموا من الشرق، وقد انعكست سمعتهم الطيّبة في كلمة المعدن الثمين Sterling، المشتقة من كلمة Easterling وتعني «القيمة المضمونة».

لكن الاتحاد غالى في إساءة استخدام القوة، وأصبح يدافع عن احتكارات التجارة بلا هوادة، ففي عام 1381، انتفض العامة في إنجلترا، وبدؤوا بملاحقة أعضاء الاتحاد، وقد قتلوا كل شخص لم يتمكن من نطق عبارة خبز وجبنة بلكنة إنجليزية.

Twitter: @ketab_n

احتكر أعضاء الاتحاد تجارة سمك الرنكة البلطي، وحاولوا في القرن الخامس عشر فعل الشيء نفسه مع القُد المجفّف. في ذلك الوقت كان القُد المجفف منتجاً مهماً في بريستول، فقد توسَّع ميناء بريستول المحمي جيداً– ويصعب الإبحار فيه– توسعاً كبيراً ليصبح مركزاً للتجارة، وذلك لموقعه بين أيسلندا وحوض المتوسط. وأصبح ميناءً رائداً لتجارة القُد المجّفف القادم من أيسلندا، وتجارة النبيذ– ولاسيما نبيذ الشِّري– القادم من إسبانيا. بيد أنه في عام 1475، منح اتحاد الهانز تجار بريستول حق شراء القُد الأيسلندي.

دخل توماس كروفت Thomas Croft – وهو مسؤول جمارك ثري من بريستول – في معرض محاولته للعثور على مصدر جديد للقُد، في شراكة مع جون جي John Jay– وهو تاجر من بريستول– كان لديه ما سمِّي في حينه الوله ببريستول معتقداً أنه في مكان ما من المحيط الأطلسي توجد جزيرة تسمى هاي–براسيل Hy–Brasil. وفي عام 1480، أرسل جي سفينته الأولى للبحث عن هذه الجزيرة، التي كان يأمل أن توفر له قاعدة صيد جديدة لسمك القُد. وفي عام 1481، جهّز جي وكروفت سفينتين أخريين –ترينتي Trinity [الثالوث] وجورج George، ولا يوجد سجل لنتائج هذه المغامرة. فقد كان كروفت وجي

Twitter: @ketab_n

صامتين صمت الباسكيين، ولم يعلنا عن اكتشاف جزيرة هاي براسيل، وقد كتب التاريخ أن الرحلة كانت فاشلة، لكنهما عثرا فعلاً على كميات كافية من القُد، ولذلك عندما عرض اتحاد الهانز التفاوض بشأن إعادة فتح تجارة أيسلندا في عام 1490، لم يكترثا للأمر البتة.

من أين كانا يأتيان بالقُد؟ فقد وصل إلى بريستول مجففاً، ولا يمكن إجراء التجفيف على سطح السفينة. فبما أن سفنهما أبحرت من قناة بريستول، وارتحلت بعيداً إلى غرب إيرلندا – وأن جي لما يعثر على هاي – براسيل– فقد اعتُقد أن كروفت وجي كانا يبتاعان السمك من مكان ما. وبما أنه لم يكن مسموحاً من الناحية القانونية أن يشترك مسؤول جمارك بتجارة خارجية، تعرّض كروفت للملاحقة القضائية. ولدى ادعائه أنه جلب القُد من منطقة نائية في المحيط الأطلسي، برئت ساحته دون كشف أي أسرار.

اكتُشفتْ رسالة مؤخراً أثارت هرج الصحافة الإنجليزية. أُرسلت الرسالة إلى كريستوفر كولومبوس Christopher Columbus – بعد عقد من قضية كروفت في بريستول– في وقت كان كريستوفر يتلقى المديح جرّاء اكتشافه أمريكا. زعمت الرسالة –التي بعثها تجار من بريستول– أنه كان يعرف حق المعرفة أنهما وصلا

Twitter: @ketab_n

لأمريكا من قبل. لم يُعلَم إذا أجاب كولومبوس على الرسالة، إذ لم يكن مضطراً لذلك؛ فالصيادون كانوا يكتمون أسرارهم، في حين كان المكتشفون يعلنون أخبارهم في العالم أجمع. لقد نسب كولومبوس فضل اكتشاف العالم الجديد أكمله لإسبانيا.

أبحر جيوفاني كابوتو Giovanni Caboto بعد ذلك، في عام 1497 - أي بعد خمس سنوات من الاكتشاف الذي تم بالمصادفة في عرض البحر الكاريبي أثناء بحثه غرباً عن الطريق المؤدي لبقاع آسيا المنتجة للتوابل من بريستول- لا بحثاً عن لغز بريستول، وإنما وراء آمال العثور على الطريق إلى آسيا التي فقدها كولومبوس. كان كابوث بحّارا من جنوة اشتهر بالاسم الإنجليزي جون كابوت؛ لأنه قام بهذه الرحلة من أجل هنري السابع ملك إنجلترا. فقد كان الإنجليز -الموجودون في الشمال- بعيدين عن طريق التوابل، ولذلك كانوا يدفعون مبالغ طائلة للحصول عليها. اعتقد كابوت اعتقاداً صائباً أن الملكية الإنجليزية، وتجار بريستول سيكونون على استعداد لتمويل رحلة البحث عن طريق التوابل الشمالية. وفي حزيران - بعد خمسة وثلاثين يوماً في عرض البحر - عثر كابوت على اليابسة، بيد أنها لم تكن آسيا. كانت ساحلاً صخرياً واسعاً ومثالياً لتمليح السمك وتجفيفه، عند بحر يعج بسمك القُد. أرسل كابوت تقريراً عن

Twitter: @ketab_n

القُد يدلل فيه على ثراء هذه الأرض الجديدة، نيوفاوندلاند [الأرض المكتشفة الجديدة]، التي نسبها إلى إنجلترا. وبعد سبعة وثلاثين عاماً، وصل جاك كارتر Jack Cartier الذي يعود له فضل «اكتشاف» مصب نهر المار لورنس St. Lawerance، وعمّر شبه جزيرة غاسبي Gaspé بالسكان، ونسبها كلها إلى فرنسا. وقد لاحظ أيضاً وجود 1,000 مركب صيد باسكي. لكنّ الباسكيين - لرغبتهم في كتمان السر- لم ينسبوها لأحد.

«تضع سمكة القُد ألف بيضة
تضع دجاجة البيت بيضة واحدة.
لا تثرثر سمكة القُد البتة
لتخبرك بالذي صنعته؛
لذلك فإننا نحتقر سمكة القُد..
في حين نحتفي بالدجاجة المتواضعة
التي تحاول أن تُريك
أنها تستحق الإعلان عنها»

– قصيدة أمريكية لكاتب مجهول

Twitter: @ketab_n

الجنون بالقُدّ في القرون الوسطى

يؤكل القُد المملّح مع صلصة الخردل، أو مضافة إليه زبدة طازجة مذابة.

– غييوم نايرل أ. ك. أ. تايلفنت،

مُعِد الطعام، 1375

- Guillaume Tirel, a. k. a. Taillevent,

Le Viandier, 1375

ترك تايلفنت –رئيس الطهاة لدى تشارلز الخامس ملك فرنسا– هذا العمل في مخطوطة ملفوفة. وكأي طاه جاء بعده، اعتقد تشارلز أن القُد المملَّح طعام جاف يحتاج إلى إضافة الدهن له، في حين يعدُّ القُد الطازج طعاماً طريّاً يحتاج إلى أن ينكّه بالتتبيل. وقد قدم وصفة لإعداد القُد الطازج، ووصفات عديدة أُخرى لإعداد الصلصة، وهي صلصة تعكس طرائق التتبيل في العصر الحديث.

في فرنسا: القُد الطازج

يُحضر ويُطهى مثل سمك البوري الأحمر، مع إضافة النبيذ في أثناء الطهي، ويؤكل مع الصلصة، ويضيف بعض الأشخاص الثوم للطبق، ويمتنع بعضهم الآخر عن إضافته.

Twitter: @ketab_n

وصفات الصلصة

صلصة حليب البقر: اطحن الزنجبيل وصفار البيض، امزجهما بحليب البقر، واغلِ المزيج.

صلصة الثوم: اطحن الفلفل، والثوم واللوز، وامزجها مع عصير الحصرم الجيد، ثم اغلِ المزيج. أضف النبيذ الأبيض (حسب الرغبة).

صلصة الزنجبيل: اطحن الزنجبيل واللوز، دون ثوم. امزجهما بعصير الحصرم، ثم اغل المزيج. بعض الأشخاص يُضيف النبيذ الأبيض. [كان عصير الحصرم يُصنع في الأصل من العصير الحمضي لنبات الحمّاض، ثمّ صار يُعد من عصير الخوخ الفج].

في إنجلترا: شرائح القُد صدفية الشكل

خذ شرائح قُد بشكل أصداف، وقطعها قطعاً صغيرة. ضعها في مرق سمك طازج، أو سلمون طازج، واسلقها جيداً. ثم أضف الحليب، وضع رقاقة من الخبز عليها، وأضف الزعفران، والسكر، والفلفل المطحون. قدّم الطبق مع أسماك أخرى مثل: التريبت، والبايك، والسومون، المقطع والمفتت. تبّل الطبق بالخل والملح.

Twitter: @ketab_n

من مخطوطة مجهولة المؤلف في مكتبة بينيك في جامعة ييل

Yale University's Beinecke Library

يعود تاريخها إلى الفترة الواقعة بين القرن الثاني عشر والقرن الخامس عشر.

[يشير استخدام السكر إلى القرن الخامس عشر].

Twitter: @ketab_n

2:(قُدّ) بفمٍ مفتوحٍ على اتساعه

وفقاً لحسابات أُجريت، فإنه إن لم يُعِق شيءٌ تفقيس البيض، وإذا وصلت كل بيضة إلى مرحلة النضج، سيمتلئ البحر بسمك القُد في غضون ثلاثة أيام، لدرجة أنك ستسير عبر المحيط الأطلسي بنعلين لا يبلِّلهما الماء على ظهر القُد.

الكسندر ديوماس،

معجم المطبخ الفخم، 1873

Alexander Dumas,

Le Grande Dictionnaire de cuisine, 1873

ليست البطلة -سمكة القُد- مخلوقاً لطيفاً، فقد خُلِقت لتبقى حيّة. إنها السمكة الخصبة، المنيعة على المرض والبرد، التي تتغذى على معظم مصادر الطعام المتوافرة، وتتنقل حتى في المياه الضحلة قريباً من الشاطئ، وهي السمكة كاملة الأوصاف من الناحية التجارية، وقد عثر شعب الباسك على أماكن صيدها الغنية. يجب أن يبقى القُد للأبد، وقد افتُرض لوقت طويل

Twitter: @ketab_n

أنه سيبقى، ففي وقت متأخر يعود إلى عام 1885، قالت وزارة الزراعة الكندية: «إلى أن يتهاوى نظام الطبيعة، ستبقى مواطن سمكنا خصبة لقرون قادمة». فالقُد سمك نَهِم، أي: أنه يلتهم كل شيء؛ فهو يسبح بفمٍ مفتوح، ويبتلع أي شيء يتناسب حجمه مع فتحة فمه، بما في ذلك صغار القُد. ولمعرفة الصيادين الرياضيين في نيو إنجلاند وماريتايم في كندا بهذا، يلقون بصنارة الجيغ –صنارة صيد بلا طُعم–؛ لاصطياد القُد، حيث يبرز منها شرَك يشبه مظهره وحركته الفريسة التي يفضلها السمك المستهدف، فصنارة اصطياد القُد هذه قطعة من الرصاص، تصمَّم أحياناً على شكل سمكة رنكة، لكنها تُشكَّل غالباً على صورة سمكة قُد صغيرة.

ورغم ذلك، يمكن أن تنجذب سمكة القُد لقطعة الرصاص غير المزركشة فحسب. ويقول صيادون إنجليز إنهم عثروا على فناجين مصنوعة من اللدائن– أُلقيت على سطح البحر من عبّارات تعبر القناة– في بطون سمك القُد.

نَهَمُ القُد يجعله فريسة سهلة للاصطياد، رغم أنّ هذا السمك لا يشكل متعةً كبيرة لهواة رياضة الصيد؛ فإذا علقت سمكة القُد بالصنارة، فإنها لا تبذل أدنى مقاومة لتحرر نفسها، ويغدو أمر سحبها إلى الأعلى بسيطاً، وهي تكون كبيرة عادة وثقيلة،

Twitter: @ketab_n

وصيادو الصنارة في نيو إنجلاند يفضلون اصطياد سمكة القنبر على سمكة القُد؛ فسمك القنبر مطارد نشيط ومقاتل عنيد، وما إن يعلق بالصنارة، حتى ينتهي الصراع ببرم الخيط حوله. لكنّ صيادي الصنارة يعودون إلى البيت وفي سلتهم سمكة ذات لحم أسود زيتي، وهو ما يميّز المقاتل في وسط الماء حيث يستخدم عضلاته للسباحة القوية، بينما يتميّز القُد -من ناحية أُخرى- بشدة بياض لحمه، فهو الأشد بياضاً بين الأسماك بيضاء اللحم كافة، ذلك أنه ينتمي إلى رتبة الأسماك ذات الزعانف الشعاعية. فاللحم ناصع البياض لدرجة أن الرقائق الكبيرة تتوهج تقريباً في الطبق، والبياض هو طبيعة نسيج السمكة العضلي الكَسِل الذي لا يعمل في بيئة ينعدم فيها الوزن تقريباً، في قاع المحيط. يحاول القُد السباحة أمام الشبكة المتسلسلة الدانية، ولكن بعد قرابة عشر دقائق يسقط في الشبكة، وقد أخذه الإجهاد. وليست العضلات البيضاء للقوة، بل إنها للفعل السريع: السرعة التي تطبق بها سمكة القُد- السابحة ببطء- فجأة على فريستها.

لحم سمك القُد لا يحوي دهناً بطبيعته (3 بالمئة)، ويحتوي على أكثر من 18 بالمئة بروتيناً -وهي نسبة مرتفعة كثيراً حتى في السمك. وعندما يجفّف القُد، يتبخّر ما تزيد نسبته على 80 بالمئة من لحمه لكونه ماء، فيصبح بروتيناً مركّزاً، إذ يغدو ما

Twitter: @ketab_n

يقارب 80 بالمئة منه بروتيناً.

وليس للقُد مخلفات تقريباً. فالرأس شهيّ أكثر من الجسم -ولاسيما الحنجرة- المسماة اللسان، وقرصا اللحم على الجانبين المسميان الخدود. ويُذوّب كيس الهواء أو المثانة الهوائية -وهو أنبوب طويل مقابل عظم الظهر، يملؤه القد بالهواء أو ينفثه ليوائم وضعه مع عمق الماء وهو يسبح- لصناعة غراء السمك، المُستخدم صناعياً كمادة منقّية في بعض أنواع الغراء. لكن شعوب صيد القُد يقلون مثانات الهواء أيضاً، أو يطهونها في حساء الشودر أو الشوربات. وتؤكل البطارخ أيضاً، طازجةً أو مدخنةً. ويحتفي صيّادو نيوفاوندلاند بمايض أنثى القُد أيضاً وهي عضوٌ بشعبتين يطلقون عليه اسم السروال؛ لأن شكله يشبهه. ويقلى العضو التناسلي كما المثانة الهوائية. ولقد اعتاد سكان أيسلندا أيضاً على أكل منيّ ذكر القُد -الحيوانات المنوية- في مصل اللبن. ولا يزال اليابانيون يأكلون منيّ القُد. وتؤكل المعدة، والكِرش، والكبد، ويُعّد زيت الكبد ذا قيمة غذائية؛ للفيتامينات التي يحويها.

يحشو الأيسلنديون معدات القُد بكبده، ويسلقونها حتى تصبح طريةً، ثم يتناولونها مثل السُّجُق. ويُعدُّ هذا الطبق في المرتفعات الإسكتلندية أيضاً، ولا تعين الأسماء التي يطلقونها

Twitter: @ketab_n

محلياً عليه في إدراك شعبيته الملبِسة: كـ«طبق معدات القُد المحشو بكبد السمك». وتؤكل كِرش القُد في حوض المتوسط أيضاً.

أما الجلدة الخارجية، فتؤكل أو تعالج لتتحول إلى جلد. وقد اعتاد الأيسلنديون على شيّه وتقديمه مع الزبدة للأطفال. أما ما بقي من سمكة القُد –الأعضاء المتبقية والعظام– فتُستخدم بامتياز في زيادة الخصوبة، كما أنّ الأيسلنديين عمدوا– حتى القرن العشرين–إلى تطرية العظام في الحليب الرائب وأكلها أيضاً.

لا يُعرف مصدر كلمة قُد. فهو شيءٌ بدأ استخدامه طعاماً للكاثوليك الأتقياء في الأيام التي تحرم ممارسة الجنس فيها، ولا يبدو واضحاً لِمَ ارتبطت الكلمات التي تشير إلى القُد المالح –في لغات عديدة– بإيحاءات جنسية؟ ففي جزر الإنديز الغربية الناطقة بالإنجليزية، يعد السمك المالح الاسم الشائع للقُد المالح، وتعني كلمة سمك مالح Salt fish في عاميتهم، «أعضاء المرأة الحساسة»، وفي حين أن الكاريبيّين مغرمون بأكل سمك القُد المالح، فإن هذا المعنى الآخر هو المسؤول عن الظهور المتكرر لكلمة «أعضاء المرأة الحساسة» في الأغاني الكاريبية، من مثل «الأعضاء الحساسة» للعصفورة العظيمة.

أما في الإنجليزية الوسطى، فإن كلمة قُدّ كانت تعني «زِقّاً أو

Twitter: @ketab_n

كيساً»، أو يستنتج منها ما يدل على «الصَّفَن»[كيس الخصية]، وهذا هو سبب تسمية الكيس– الذي كان الرجال في القرن السادس عشر يضعونه على فروجهم لإظهار أعضائهم التناسلية ضخمة– بقطعة القُد. وقد عرّف معجم صموئيل جونسون Samuel Johnson المنشور في عام 1755، كلمة قُد بأنها «أية علبة أو سنبلة تنبت فيها حبوب». هل لهذا أي ارتباط بالسمك؟ يشك معظم البحّاثة في هذا، لكنهم لا يقدمون أي تفسير آخر عن أصل اللفظة. وقد حدس هنري ديفيد ثورو Henry David Thoreau أن السمكة قد سميّت على اسم سنبلة الحبوب؛ لأن أنثى القُد حملت الملايين من البيض.

ثمة ارتباطات أُخرى بين سمك القُد والجراب. ففي شبه جزيرة جاسبي في كيوبيك –حيث درج الفرنسيون على اصطياد القُد قبل مولد شكسبير، ولايزال الناس يستخدمون كل جزء من أجزاء السمك – يُعالج جلد السمك؛ ليصبح نوعاً من الجلود يُصنع منه الجراب. ويفعل الشيء ذاته في أيسلندا. ويمكن أن يطلق اسم القُد على الجراب الموجود في آخر الشبكة، حيث يؤسر السمك. وفي الشبكة المتسلسلة الحديثة، مازال هذا الجزء من الشبكة يُسمَّى طرف القُد.

أما في بريطانيا العظمى، فمنذ القرن التاسع عشر، عنت كلمة

Twitter: @ketab_n

قُد «طرفة أو مزحة». وقد يكون السبب في ذلك أن قطعة القُد كانت فرضياً أكبر بكثير من الأجزاء التي دلَّت عليها. ورغم ذلك فالكلمة الدانمركية torsk التي تعني قُدّاً، تحتمل معنىً عاميًّا أيضاً، وهو «غبي».

ومنحت الكلمة الفرنسية للقُد morue المحيط الأطلسي الجزء الثاني من اسمه اللاتيني. بيد أن ما يثير فضولنا -أحياناً في القرن التاسع عشر- أنه في حين أصبحت لفظة قُد تدل على المزحة في إنجلترا، فإن لفظة morue الفرنسية أصبحت تعني «بائعة الهوى». لا تقدِّم المعاجم التاريخية للغة الفرنسية تفسيراً لهذا، سوى أنها بدأت في الأرجح على ألسنة الباعة في سوق جي لوآل في باريس، الذين ابتدعوا ألفاظاً تعبر عن تشابهات جسدية، ولاسيما مع السمك. فقد كان يُطلق على سماسرة الدعارة سمك الأسقمري، وهو سمك زيتي مفترس. وفي القرن الثامن عشر، لم يمثِّل شيءٌ التجارة الحرة مثلما فعل السمك المالح، فلقد حطّت التجارة من قدر القد. «نعم، نعم، سوف أُنقِّيك من الملح، أيها القُد المالح العظيم!»، بهذا صرّحت شخصيةٌ في رواية إميل زولا المنشورة في عام 1877 -السُّكر Assommoir. وحينها كتب لويس فيردناند سيلين Louis Ferdinand Céline أن النجوم «كلها أسماك قُد»، لا لأنها مصنوعة من القُد المالح، بل لأن

Twitter: @ketab_n

الكون قد رَخُص وأُفسِد.

أما في الفرنسية الحديثة، فتسمى سمكة القُد الطازجة Cabillaud، وقد جاءت من المفردة الألمانية Kabeljaua. وقد تبنّى الفرنسيون مفردة أجنبية للدلالة على السمك الطازج -الذي لا يروقهم كثيراً- لكنهم أبقوا على المفردة الفرنسية morue؛ للدلالة على القُدّ المالح الذي أغرموا به. فلفظة morue هي كلمة أقدم من مفردة cabillaud. وفي كيبيك -حيث لم تتغيَّر اللغة الفرنسية إلا بالحدود الدنيا منذ القرن الثامن عشر- لا تبدو كلمة Cabillaud معروفة. فالكيبيكيون يطلقون على القُد المالح والطازج كلمة morue .

لا يُعد القُّد الطازج موجوداً بالنسبة للإسبان، والطليان، والبرتغاليين، وليس ثمة كلمة تشير إليه في هذه اللغات، كان يجب أن يسمّى «قُد مالح طازج». أمّا المفردات التي تدل على القُد المالح فهي baccalá بالإيطالية، و bacalhau بالبرتغالية، ويمكن أن تكون المفردتان قد جاءتا من المفردة الإسبانية bacalao. ووفقاً للنمط القوقازي، فإن الباسكيين والكتالونيين يزعمون أن المفردة جاءت من لغتيهما، بينما تعارض هذا الزعم بقية إسبانيا. فلدى الكتالونيين أسطورة تزعم أن القُد كان ملِك السمك المتغطرس وكان يتكلم دائماً باستعلاء ومفاخرة، وقد

Twitter: @ketab_n

كان هذا إساءة للإله. قال الله للقُد باللغة الكتلانية «هلاّ هدأت!» (Va، Callar!) . ومهما كان أصل الكلمة في العبارة الإسبانية que corta el bacalao – الشخص الذي يقطّع القُد المالح – فهي تعبير عامِّي عن الشخص المعني.

يضُّم سمك القُد عشر عائلات تحتوي على ما يزيد عن 200 نوع. تعيش كلها في الماء البارد المالح في الجزء الشمالي من العالم تقريباً. وثمة اعتقاد أنّ القُد قد تطوّر إلى أشكاله الحالية قبل زهاء 120 مليون سنة في بحر تيتس Tethys Sea—بحر استوائي جرى مرةً حول الأرض من الشرق إلى الغرب ووصل المحيطات الأخرى كافة بعضها ببعض. مما أدى إلى اندماج بحر تيتس بالبحر الشمالي، وأضحى القُد سمكاً من أسماك شمال المحيط الأطلسي. بعد ذلك – وعندما انهار جسر اليابسة بين آسيا وأمريكا الشمالية – وجد القُد طريقه إلى المحيط الهادئ الشمالي. ويُرى التطور في رتبة الأسماك ذوات الزعانف الشعاعية في زعانفها. فلسمك البرسم[1] زعنفة واحدة متَّصلة تلف جسده، مع ذيل ينفصل عنها تقريباً. أمّا سمك اللّنغ فيمتلك ذيلاً منفصلاً وزعنفة صغيرة ثانية عند الظهر. وقد انفصلت زعنفة الظهر الأمامية في سمك النازلي بشكل أكبر. أما السمك الأبيض فيمتلك ثلاث

(1) نوع من فصائل القُد. (المترجم)

Twitter: @ketab_n

زعانف ظهر، وقد طوّر في جانب المؤخرة (البطن) زعنفتين مستقلتين. أما في السمك الأشد تقدماً في رتبة الأسماك ذوات الزعانف الشعاعية -القُد، والحدوق، والبولوك- فنجد أن هذه الزعانف الظهرية الثلاث وزعنفتي المؤخرة قد أصبحت كبيرة جداً، ومنفصلة كثيراً.

لم يبق من هذه الأسماك، رغم أن أصولها في الماء الدافئ، إلا سمكة قُدّ استوائية واحدة. وهي: سمكة بريجماسيروس الصغيرة، غير المجدية تجارياً وذات العادات المجهولة تقريباً. وثمة نوع يعيش في المحيط الأطلسي الجنوبي، وآخر يعيش في الماء العذب -البربوط- الذي يروق لحمه الأبيض- رغم أنه ليس بجودة القُد الأطلسي- لصيادي البحيرات في ألاسكا، والبحيرات العظمى، ونيو إنجلاند، وإسكندنافيا. ويعتقد النرويجيون أن البربوط يملك كبداً لذيذاً مميّزاً. وثمة أسماك أخرى من رتبة الأسماك ذات الزعانف الشعاعية لها طعم رائع، ولكن ليس لها قيمة تجارية. ويحب هواة الصَّيد إلقاء الصنارة على طول خط ساحل الجزيرة الطويلة Long Island ونيو إنجلاند لاصطياد التَّمقود الصغير، الذي يملك نظيراً في المحيط الهادئ.

لكن بالنسبة إلى الصيّادين التجاريين، فثمة خمسة أنواع مفضلة من سمك الزعانف الشعاعية: القُد الأطلسي، والحدوق،

Twitter: @ketab_n

والبولوك، والأبيض، والنازلي. وعلينا أن نضيف لقائمة الأسماك ذوات الزعانف الشعاعية نوعاً سادساً هو قُد المحيط الهادئ Godus macrocephalus، ويعد نسخة مصغرة من القُد الأطلسي، ولحمه لا يقل جودة عن الأنواع الأخرى، إلا بشكل طفيف.

بيد أن القُد الأطلسي هو الأكبر حجماً، ولحمه أشد بياضاً. وتمنحه زعانفه الخمس غير الملتفة شكلاً أنيقاً في الماء؛ شكلاً انسيابياً ذا شريط أبيض منحن على الجانبين. ويميِّزه ذيله المربّع لا الشوكي أيضاً، والجزء الزائد اللافت للنظر الموجود على الذقن، الذي يعتقد علماء الأحياء أنه يُستخدم لتحسس قاع المحيط.

وللحدوق الأصغر حجماً شكل مشابه، لكن ثمة لون فحمي يغطي ظهره، بينما تعلو ظهور القُد بقعٌ بنية، وأخرى صفراء مائلة للحمرة، ولديه بقعٌ سوداء على الجانبين أعلى الزعنفة الصَّدرية أيضاً. أما شريط الحدوق فلونه أسود بدل اللون الأبيض. وثمة تفسير في نيو إنجلاند لهذا الفرق، إذ يُشار هناك أحياناً إلى القُد باسم «القُد المقدّس»، وفي الحقيقة، يعود هذا إلى الدولارات الكثيرة المقدّسة التي درّتها هذا الأسماك على سكان نيو إنجلاند. ولكن وفق تراث نيو إنجلاند الشعبي، فقد كانت هي السمكة التي ضاعف المسيح عددها لإطعام الجموع. وفي

Twitter: @ketab_n

الخرافة، حاول الشيطان فعل الشيء ذاته، ولكن بما أنّ يديه كانتا تشتعلان حرارةً، تسلَّلت السمكة هاربةً. وقد تركت علامة الحرق الموجودة على إبهام الشيطان وسبابته خطوطاً سوداء عليها، وبذلك ظهر نوع الحدوق.



تجلِّي هذه القصة الفرق -ليس فقط على صعيد الخطوط وإنما المكانة أيضاً- بين القُد والحدوق. ويصيد الصيّادون الإنجليز والأيسلنديون الحدوق على استحياء، بعد أن يستكملوا حصصهم، لأن القُد يوفّر ربحاً عالياً، رغم أنّ الأيسلنديين يفضلون تناول الحدوق على أكل القُد المجفف الذي لا يتناولونه إلا نادراً. وعند سؤال ريكجافيك شيف أولغار آيشتينسون Reyjavik Chef Eysteinsson عن السبب أجاب قائلاً: «نحن لا نأكل المال».

Twitter: @ketab_n

النجوم كلها أسماك قُد، والقُد يعني المال؛ أما الحدوق فهو بساطة طعام. ويفضِّل سكان مقاطعة نوفاسكوتشا Nova Scotians [إسكتلندا الجديدة] -المنسجمون مع اسمهم تماماً- الحدوق حتى في وجبة السمك المقلي مع البطاطا المقلية حيث يُعدُّ نسخة مزيّفة في نيوفاوندلاند، واحتيالاً في جنوب إنجلترا -كما في إسكتلندا- أيضاً.

يُعدُّ صنف سمك النازلي بديلاً في الأماكن البعيدة عن مواطن القُد الأطلسي. فسمك النازلي ذو الزعانف الشعاعية النادر والموجود في نصفي العالم الشمالي والجنوبي يُعد شائعاً- سواء أكان طازجاً أم معالجاً-في سواحل تشيلي، والأرجنتين، ونيوزيلندا، ولاسيّما جنوب إفريقيا. ويفضِّل الباسكيون -الذين يعلون شأن القُد على أنواع السمك الأخرى كافة - أكل سمك النازلي الطازج على القُد الطازج الذي لم يره سوى قليل منهم في حياته. ولأن النازلي موجود في المياه القريبة من إسبانيا- بما في ذلك البحر المتوسط- أصبح القُد يعني «المُعالَج»، في حين يعني النازلي «الطازج». ويقول بعض الطهاة الباسكيين إنهم يفضلون ألسنة سمك النازلي على ألسنة القُد، بيد أن ما يعنونه فعلاً أنهم يفضلون الألسنة الطازجة على الألسنة المُعالجة.

فسمك القُد هو الخيار الأمثل للمعالجة، رغم أن بقية أنواع

Twitter: @ketab_n

السمك ذات الزعانف الشعاعية تتم معالجتها أيضاً، وهي الآن بديلٌ زهيد الثمن للقُد. أما اللِّنغ المالح فهو تقليد إسكتلندي، وقد أصبح السمك الأبيض المجفف الذي يتم تجفيفه في الهواء، وتطريته بماء البحر بعد أن يجف ليكتسب طعماً مميزاً، اختصاصاً محلياً في شمال أبردين Aberdeen في القرن الثامن عشر. وفي الوقت نفسه، يُجفّف سمك الحدوق، في جنوب أبردين، على الشاطئ ويُدخَّن على نار الخُثّ[1] وأعشاب البحر، على يد نساء الصيّادين في فيندون Findon، وهي أصل الحدوق المدّخن الذي لايزال رائجاً. وقد حقّق هذا الطبق هذه المكانة لدرجة أن القُد المدخن الزائف يروّج بشكل مضلّل في الولايات المتحدة على أنه حدوق مدخّن، بينما يمكن أن يزيّف الحدوق المالح على أنه قُد مالح.

ولكن رغم التفضيل المحلي العَرَضي لأنواع أخرى - في السوق العالمي - فإن القُد يبقى هو الأبرز. كان هذا صحيحاً في القرون الخالية، عندما كان الطلب عليه مرتفعاً؛ لأنه مصدر غذاء رخيص طويل الأجل، وهو صحيح اليوم، لكونه من الأطايب باهظة الثمن جداً. وحتى مع إغلاق الغراند بانكس، يتم اصطياد ما يزيد على ستة ملايين طن من السمك ذي الزعانف الشعاعية

(1) نسيج نباتي نصف متفحِّم يتكوّن بتحلل النباتات تحللاً جزئياً في الماء. (المترجم)

Twitter: @ketab_n

في السنة حول العالم، ويشكّل سمك القُد الأطلسي أكثر من نصف الكمية. فمن وجهة نظر الصيّادين –المأخوذين بالتراث إلى أقصى الحدود– ثمة مكانة يرتقيها من يصطاد القُد. بيد أن القُد المتكبِّر قد تعرض للإهانة، أو صار مجلبة للأسى على الأقل، بفعل الاقتراح السائد أن عليهم التحوُّل إلى ما يرونه نوعاً أقل.

وإضافة إلى خصائص القُد الرائعة في الطهي، فهو يُعد سمكاً سهل الصيد بشكل بارز؛ لأنه يفضل الماء الضحل، ونادراً ما يغامر في السباحة إلى عمق 1،800 قدم، ويُعثر عليه عادة في عمق 120 قدماً (20 قامة) أو أقل. يهاجر القُد ليضع البيض، منتقلاً إلى المياه الضحلة الساكنة قرب خطوط الساحل، بحثاً عن أماكن تقل فيها التيارات لوضع البيض، مما يسهِّل اصطياده أيضاً.

ينقسم سمك القُد إلى مجموعات صغيرة، وتتكيَّف كل مجموعة مع منطقة محدّدة، وتختلف المجموعات في حجمها ولونها، من الأصفر إلى البني والأخضر، وفقاً للظروف المحلية. يكون لون القُد في المياه السوداء مقابل أيسلندا، بنيّاً مع بعض البقع الصغيرة الصفراء، بيد أن الأمر لا يستغرق أكثر من يومين في الحوض الصناعي شديد الإضاءة في جزر ويستمان –مقابل أيسلندا– ليتحوّل لون القُد إلى الشحوب فيبدو أمهقاً[1] تقريباً.

(1) سمكة لبنية البشرة، بيضاء الزعانف، وقرنفلية العينين. (المترجم)

Twitter: @ketab_n

فيما يُعَدّ المخزون الشمالي –القُد الموجود في مياه أيسلندا واللابدادور– أصغر عمراً من القُد الموجود في المياه المقابلة لماساشوستس، حيث المياه أكثر دفئاً. وفي حين أن القُد من أسماك المياه الباردة –يفضل أن تكون حرارة المياه بين 34 و50 درجة– فإنه ينمو بشكل أسرع في المياه الدافئة عن معدّله الطبيعي. ولقد كان مخزون القد الموجود في مياه ماساشوستس تاريخياً – لكن ليس في السنوات الأخيرة بسبب الصيد الجائر– الأكبر حجماً، والأكثر لحماً في العالم.

يُصنِّع القُد بروتيناً يعمل كمضاد للتجمُّد، وهو يمكّن السمكة من البقاء حيةً في درجات الحرارة المتجمدة. وإذا سحبها صيادٌ من الماء المتجمِّد –وهو أمر نادر الحدوث لأنها تكون تحت الجليد– يتوقف البروتين عن العمل، وتعلوها بلُّورات الجليد فوراً.

تقتات أسماك القُد على الكائنات البحرية التي تتجمَّع حيث تتداخل التيارات الدافئة والباردة ببعضها، عندما يمرُّ تيار الخليج بتيار لابرادور في المياه المقابلة لأمريكا الشمالية، وحيث يقابل التيارات القطبية الشمالية في مياه الجزر البريطانية، وإسكندنافيا، وروسيا. وتوجد أسماك قُد المحيط الهادئ في مياه ألاسكا؛ حيث تلامس مياه التيار الياباني الدافئة مياه التيار القطبي الجنوبي. وفي

Twitter: @ketab_n

الحقيقة، فإن القُد يتبع حافة التيارات الدافئة والباردة باستمرار وثبات كبيرين، لدرجة أن بعض العلماء يعتقد أن تحوُّل أنماط الطقس يمكن رصده من خلال ملاحظة أماكن اصطياد الصيّادين للقُد. وعندما تشتدُّ برودة المياه الشمالية الباردة، تنتقل جُموع القُد جنوباً، وفي السنوات الأدفأ تتحرّك شمالاً.

وثمة سلسلة من مناطق المياه الضحلة التي تسمى المنحدرات المائية تمتد من نيوفاوندلاند إلى جنوب نيو إنجلاند، وأقصى هذه المناطق من الجنوب هو منحدر جورجز Georges Bank مقابل ماساشوستس، وهو أكبر من الولاية نفسها. وتسمى عدة منحدرات كبيرة في مياه نيوفاوندلاند ولابرادور، مجتمعةً باسم المنحدرات الكبيرة Grand Bank. ويزيد حجم المنحدر الأكبر في الغراند بانكس –المعروف باسم الغراند بانك [المنحدر الكبير]– على مساحة نيوفاوندلاند. هذه مناطق مياه ضحلة ضخمة تقع على حافة الإفريز القاريّ للقارة الشمالية. وتعد المنطقة غنية بالنباتات المغمورة المعلقة في الماء، وهو نمو ينتج عن النترات التي تنشط بسبب التيارات المتلاطمة. وتتغذى العوالق البحرية – مخلوقات بحرية صغيرة– على النباتات المعلّقة، وتلتهم مخلوقات صغيرة طافية تشبه القريدس، تسمى القشريات على العوالق البحرية. وترتفع أسماك الرنكة وأنواع

Twitter: @ketab_n

أخرى من أسماك المياه المتوسطة لتأكل القشريات الموجودة قرب السطح، وتغوص طيور الماء لاصطياد القشريات والسمك على حد سواء. وتتغذى الحيتان على القشريات أيضاً، وهذه هي البيئة الغنية الموجودة في الضفاف التي تنتج القُد بالملايين. وفي بحر الشمال، يمكن العثور على مواطن القُد في منحدرات مائية أيضاً، بيد أن منحدرات أمريكا الشمالية المائية –حيث تلتقي مياه خليج المكسيك مع مياه غرينلاند القطبية الشمالية– تمتلك كثافة كبيرة من سمك القُد، لم تشهدها مياه أخرى في أوروبا، وقد كان هذا هو سر الباسكيين.

وثمة أخبار سارة أخرى للصيَّادين، فسمكة القُد الأنثى بطول أربعين إنشاً (102 سم)، يمكن أن تنتج ثلاثة ملايين بيضة في فترة وضع البيض. أما السمكة التي يزيد طولها عن هذا بعشرة إنشات فتستطيع إنتاج تسعة ملايين بيضة. ويمكن أن تعمّر سمكة القد لتصل عشرين أو حتى ثلاثين عاماً، بيد أن الحجم – لا العمر – هو ما يحدِّد خصبها. ويعد تصوير «دوما»– عن فقس كل البيض لدرجة أن الشخص، يمكنه عبور المحيط مشياً على ظهور القُد – شكلاً نمطياً للحماسة التي سادت القرن التاسع عشر حول وفرة النوع. لكنّ هذا مستحيل الحدوث. ووفقاً لنظام الطبيعة، تنتج سمكة القُد هذه الكمية من البيض تحديداً؛ لأن القليل منها

Twitter: @ketab_n

سيصل مرحلة النضج، فغالباً ما تتكسر البيوض الطافية عندما تتقاذفها المياه حول سطح المحيط، أو يتم التهامها من الأنواع الأخرى. وبعد أسبوعين، تفقس البيوض الناجية القليلة، وتتغذى بنهم على النباتات البحرية المعلَّقة ابتداءً، ثم على العوالق بعد وقت قصير، ثمّ على القشريات؛ أي: إن استطاعت الحصول على هذه الأطعمة قبل الأسماك الأخرى، والطيور، والحيتان. وتنمو بيوض القُد القليلة التي لم تؤكل- أو تهلك جوعاً في الأسابيع الثلاثة الأولى-إلى طول يناهز إنشاً ونصف الإنش. ثم تغادر الأسماك الشفافة الصغيرة -المسماة أحداثاً- الطبقة العليا من المحيط، وتبدأ حياتها في القعر، حيث تبحث عن حصباء وسطوح خشنة أخرى تختبئ فيها بعيداً عن مفترسيها الكُثر، بما فيها القُد البالغ الجائع. فالغلة الكبيرة من البيوض تُعد ضرورية لطبقة صحية -كما يسميها عالم الأحياء- من الأسماك اليافعة. وإذا أنتجت كل أنثى قُدّ سمكتين يانعتين من ملايين البيوض في حياتها، وعاشتا لتصلا مرحلة النضج التكاثري، فسيبقى عدد القُد مستقراً. ذلك أن السنة الأولى هي الأصعب للبقاء، فبعد ذلك، يصبح للقُد القليل من المفترسين والكثير من الطرائد. ولأن القُد يأكل أي شيء تقريباً، فإنه يكيِّف غذاءه وفق الظروف المحلية، فيتغذى على الرخويات في خليج مين، وعلى الرنكة،

Twitter: @ketab_n

والكبلين، والحبَّار في خليج المار لورنس. ويتميِّز القُد الأطلسي بمقاومته الشديدة ضد الطفيليات والأمراض، مقاومةً تزيد بدرجات عن مقاومة سمك الحدوق والأبيض.

إذا كان للسمك أن يبقى أبداً، فسيكون القُد الأطلسي السمك الشائع، لكن الإنسان يُعد النوع الأكثر نهماً من بين مفترسيه، فهو بذلك أجشع من القُد.



Twitter: @ketab_n

الرأس المطهو جيداً

تظهر وصفات حنّا غلاس Hannah Glass كم فُقِد من حرفة الطبخ الإنجليزية، ولاسيما فن الشواء. فبعد غلاس بقرن، كتب كاتب الطعام الفرنسي جان أنثلم بريلاتسافرين Jean Anthelme Brillastsavarin، «يُمكن أن تطهو بالفطرة، لكن عليك أن تتعلّم كيف تشوي».

لِشَيّ رأس القُد

اغسله جيداً، وشرحه بالسكين، رش عليه قليلاً من الملح، وضعه في قدر الغلي مقابل النار، مع وجود شيء خلفه كي تشويه النار. تخلَّص من كل الماء الذي يخرج منه أول نصف ساعة، ثم أضف إليه قليلاً من جوز الطِّيب، وأكباش القرنفل، وتابل قشرة جوزة الطِّيب المجروش صغيراً، والملح، ثم رش عليه الطحين، وطرِّه بالزبدة. بعد نقعه لبعض الوقت، اقلبه، وتبِّل الجانب الآخر وطرِّه كما الأول، اقلبه بين الحين والآخر، ثم طرِّه بالزبدة والبسمارط. إذا كان رأساً كبيراً، فسيستغرق أربع أو خمس ساعات شي؛ جهّز بعض الزبدة الذائبة مع سمك الأنشوقة الصغير، وبعض كبد السمك المسلوق المسحوق جيداً، وامزجه

Twitter: @ketab_n

جيداً بالزبدة، مع صفاري بيضتين مضروبتين جيداً، واخلطه بالزبدة، ثم صفِّ المزيج بواسطة المُنخل، وضعه في قدر الصلصة من جديد، مع إضافة القليل من القريدس، أو الأصداف المخلَّلة، مع ملعقتين من النبيذ الأحمر، وعصير ليمونة. اسكب الصلصة في القدر الذي شوي فيه الرأس، وحرك، ثم اسكب المزيج في قدر الصلصة، واستمر في التحريك، ودعه يغلي، واسكبه في القدر. زيِّن الرأس بسمك مقلي، وليمون، وجرجار مبشور، وإن كان لديك فرن صفيح كبير، فسيكون الأمر أفضل.

حنّا غلاسي،

فن الطبخ: صار بسيطاً وسهلاً بشكل يفوق أي عمل نشرته سيّدة أخرى لغاية الآن، لندن، 1747

Hanna Glasse

The Art of Cookery: made PLAIN and EASY which far exceeds any Thing of the Kind ever yet Published BY A LADY, London, 1747

ولقد قدّمت غلاسي وصفات مفصَّلة لإعداد رأس القُد المشوي والمسلوق أيضاً.

Twitter: @ketab_n

3: ذروة القُدّ

إنْ هجرنا القُدَّ، فما الذي سنصطاده إذاً؟

ما الذي سنحمله إلى مدينة بيرجن لنقايضه بالذهب؟

بيتر داس،

مزمور نوردلاند، النرويج، 1735

Peter Daas,

Trumpet of Nordland, Norway, 1735

كُشف سر الباسكيين للملأ..

فقد كتب ريموندو دي سونسينو Raimondo di Soncino –مبعوث ميلان في لندن– خطاباً إلى دوق ميلان في الثامن عشر من كانون الأول لعام 1497، مخبراً إياه عن عودة جون كابوت في السادس من آب:

«يعج البحر هناك بالسَّمك الذي يمكن التقاطه لا بالشبك فحسب، وإنما بالسلال المُدلاة بحجر، كيما تغوص في الماء. لقد سمعت كثيراً عن دولة ميسر زوني Messer Zoane هذه. يقول رفقاؤه –كما الإنجليز– إنهم استطاعوا إحضار كثير من الأسماك، لدرجة لم تعد هذه المملكة بحاجة معها إلى أيسلندا التي

Twitter: @ketab_n

تأتي إليها كمية هائلة جداً من الأسماك المسماة بالمقدّدة».

استنتج المؤرخون من هذه العبارة أن رجال جون كابوت صادوا القُد بسهولة عن طريق إسقاط سلال مُثقّلة. ما من دليل على أن كابوت قال هذا، وليس معروفاً مدى مصداقية مصدر دي سونسينو أيضاً، بيد أن التوصيفات اللاحقة أكّدت فعلاً أن ساحل أمريكا الشمالية، كان يتمخّض عن أسماك قُد بحجم لم يُرَ آنفاً البتة، وبأسراب غير مسبوقة الكثافة، على الأقل وفقاً للتاريخ الأوروبي المُدَوّن.

وعندما وصل الأوروبيون ابتداءً، كانت ثروة الطرائد والأسماك التي تتمتع بها أمريكا الشمالية تفوق أية ثروة عهدتها أوروبا. فقد كانت أسراب الطيور – ولاسيما الحمام الزاجل الذي انقرض حالياً– تغطي السماء لساعات أثناء تحليقها في السماء. وفي عام 1649، كتب أدريان فان دير دونك Adriaen van der Donck –الحاكم الاستعماري في نيو أمستردام New Amsterdam– مما يسمى اليوم نيويورك New York، أن المياه المجاورة فيها قريدس بطول ستة أقدام. وقد كتب رجال إنجليزيون بعد كابوت بقرن عن اصطيادهم لأسماك قُد بطول خمسة أقدام في مياه مين، وثمة توصيفات متواصلة من كندا تتحدث عن «أسماك قُد بحجم الرجل». وتم اصطياد سمكة

Twitter: @ketab_n

بوزن 180 رطلاً في جوجز بانك في عام 1838،، وفي أيار من عام1895، سُحبت سمكة قُد بطول ستة أقدام تزن 211 رطلاً، عن طريق صنارة خيط في مياه ساحل ماساشوستس. ولا بد أن رجال كابوت تمكنوا من اغتراف القُد من البحر بالسِّلال.

انتقل كابوت -البحّار الماهر المتمرّس- إلى بريستول برفقة زوجته، وابنه قبل عامين فقط من رحلته البحرية عام 1497، يأخذه الإحباط من انتصارات كولومبوس Columbos، ويحلم بتحقيق مجده الخاص. وُلِد كابوت وكولومبوس في جنوا في العام ذاته تقريباً، وقد سبر كلاهما البحر المتوسط بحثاً عن داعمين، والراجح أنهما عرفا بعضهما. وربما اضطر كابوت إلى احتمال مشاهدة بعض استقبالات الانتصار التي حظي بها كولومبوس. والظاهر أنه كان في برشلونة في نيسان 1493، عندما احتفت الجموع بزميله الجنوي لدى دخوله الرسمي للمدينة. وفي النهاية، عندما قَفَل كابوت إلى إنجلترا بعد رحلته البحرية إلى أمريكا الشمالية، نَعِمَ بالاستقبال نفسه الذي حظي به كولومبوس في إسبانيا. فقد كان كابوت شخصاً مثيراً في إنجلترا- رجل اللحظة- وقد انهال عليه المعجبون في شوارع بريستول ولندن، كما يمكن أن يفعل المعجبون في يومنا لدى رؤيتهم نجم موسيقى روك. بيد أن وقت الترفّه يمكن ألا يكون سوى مجد زائل قصير، فقد كان كولومبوس

Twitter: @ketab_n

على وشك الاستعداد لرحلته البحرية الثالثة. وقد جمع كابوت بفضل شهرته المفاجئة التمويل اللازم لرحلة بحرية ثانية على رأس خمس سفن بسهولة. وما فتئت سفينته أن قفلت عائدة بسرعة، بينما لم يُسمع خبرٌ عن الأربع الباقية، ولا عن كابوت بعد ذلك، فكان ذلك أول النّكبات الكثيرة من هذا النوع.

كان البرتغاليون يستكشفون ويعدون الخرائط لأمريكا الشمالية كذلك. وتقرر خريطة 1502 نيوفاوندلاند Newfoundland أنها «أرض ملك البرتغال»، وإلى اليوم، مازال العديد من البرتغاليين يعدون نيوفاوندلاند «اكتشافاً» برتغالياً. ويظهر كثير من الخرائط الأولى أسماء برتغالية لنيوفاوندلاند. وقد بقيت تلك الأسماء، رغم أنها لم تعد تعكس أصلها البرتغالي، فقد أصبح Cabo de Espera (رأس الرجاء الصالح) – شريط اليابسة الواقع بين ميناء الماء جون وميناء بيتي – رأس الرمح Cape Spear، وأضحى Cabo Raso اليوم Cape Race [رأس السباق].

وأصبحت جزيرة Isla dos Baccalhao جزيرة بكاليو Baccalieu Island. وفي عام 1500، ذهب جاسبر كورتي ريل Gasper Côrte Real إلى نيوفاوندلاند، وأطلق عليها اسم غرينلاند Terra Verde. كان الابن الأصغر لجواو فاز كورتي ريل João Vaz Corte Real – وهو حاكم مستبد لأرخبيل الآيزورز Azores،

Twitter: @ketab_n

وبحّار آخر يدّعي البعض أنه ذهب إلى أمريكا قبل كولومبوس. وفي عام 1501، اختفى جاسبر مثل كابوت –في رحلته الثانية– بعد إرساله لسبعة وخمسين شخصاً بيوثيكياً[1] Beothuk لعيِّنات عبيد– مع سفينته وطاقمه. وفي السنة اللاحقة، فُقِدَ شقيقه ميغيل Miguel مع بارجته وطاقمه.

لم يحبط هذا السجل المبكِّر المرعب الصيادين، فقد انفتح الصيد في نيوفاوندلاند مدفوعاً بتوقٍ للثروة في هذا الموطن الجديد. وفي عام 1508، كان ما نسبته عشرة بالمئة من السمك المباع في الموانئ البرتغالية في دورا Doura ومنهو Minho، سمك قُد مالحاً قادماً من نيوفاوندلاند. وكان للبريتينيّين والنورمانيين في فرنسا أفضلية، لأن الأسواق المربِحة في ذلك الوقت كانت بجوار روون Rouen وباريس Paris. وفي عام 1510، كان القُد المالح السلعة الرئيسية في سوق رووِن الضخم في نورماندي. وبحلول منتصف القرن، شكل القد نسبة 60٪ من مجمل السمك المُتناول في أرجاء أوروبا، وقد بقيت هذه النسبة ثابتة لقرنين لاحقين.

كانت تجارة قُد نيوفاوندلاند في القرن السادس عشر، تُغيِّر الأسواق وتشيِّد الموانئ. فقد كان ميناء لا روشيل La Rochelle على الساحل الأطلسي الفرنسي ميناءً من المرتبة الثانية؛ لأنه لم

(1) السكان الأصليون لجزيرة نيوفاوندلاند: (المترجم).

Twitter: @ketab_n

يكن على نهر، وهو عيب كبير لأن البضائع كانت تنتقل عبر الأنهار. وكل ما حظي به ميناء لا روشيل –إضافة لكونه ميناء محمّياً جيداً– طبقة تجار بروتيستانت مصمِّمة رأت الفرصة التجارية في قُد نيوفاوندلاند. ورغم ذلك، فقد أصبح ميناء لاروشيل ميناء سمّاكة نيوفاوندلاند الأبرز في أوروبا. فمن ضمن رحلات الصيد المئة والثماني والعشرين إلى نيوفاوندلاند، الواقعة بين رحلة كابوت ورحلة عام 1550، انطلق أكثر من نصف هذه الرحلات من ميناء لا روشيل.

هيمن الفرنسيون في هذه السنوات، فقد أطلقوا ثلاثاً وتسعين رحلة من رحلات الصيد المئة والثماني والعشرين هذه إلى نيوفاوندلاند. وقد توزعت المتبقية بين الإنجليز، والإسبان، والبرتغاليين. دُفنت أرقام الباسكيين –كقدر الشعب نفسه– في الإحصائيات الفرنسية والإسبانية، بيد أن ميناء بيون Bayonne، وميناء المار جون دو لوز St. Jean–de–Luz الباسكيين كانا ذاتي شأن في النصف الأول من القرن.

ورغم أن كابوت نسب أمريكا الشمالية إلى إنجلترا، إلا أنّ الصيادين الإنجليز لم يشتركوا مباشرة بفورة القُد؛ لأن صيدهم كان وفيراً في أيسلندا. لقد كان القُد هو ما أغرى الإنجليز بالتحول عن الأمان الموجود على خطهم الساحلي في العصر

Twitter: @ketab_n

قبل الروماني. ففي مطلع القرن الخامس عشر، كانت القوارب الشراعية ذات الصاريتين والثلاث صوارٍ ذات الدّفّات، تقوم برحلات إلى أيسلندا وجزر الفارو Faroes. لم تكن هذه إحدى أفضل بواخر الصيد في عصرها وحسب، وإنما لم يمتلك الأيسلنديون حتى القرن العشرين سفناً، تضاهي جودتها للصيد في مياههم الخاصة.

لكن الصراع المحتدم بين إنجلترا والألمان المنتسبين لاتحاد التجار حول الحقوق في القُد الأيسلندي كان يزداد ضراوة باطّراد. ففي عام 1532، قُتل رجل إنجليزي –جون العريض John the Broad– في محطة صيد أيسلندية، في جريندفيك Grindavík. ورغم النظرة لحروب القُد الأيسلندي البريطانية علىأنها ظاهرة من القرن العشرين، فإن أول شرارة انطلقت بفعل هذه الجريمة في جريندفيك، ولم يكن القتال موجهاً ضد أيسلندا، التي كانت أمة مُستَعمرة ومنقادة في ذلك الوقت، لكن الحرب كانت ضد اتحاد التجار الذي طوّر أسطولاً خاصاً به. وعلى غير المعهود عن الإنجليز، فقد انسحبوا بعد قتال لم يدم طويلاً من السّماكة الأيسلندية. وكما تنبّأ دي سونسينو، لم تعد بريطانيا بحاجة إلى أيسلندا.

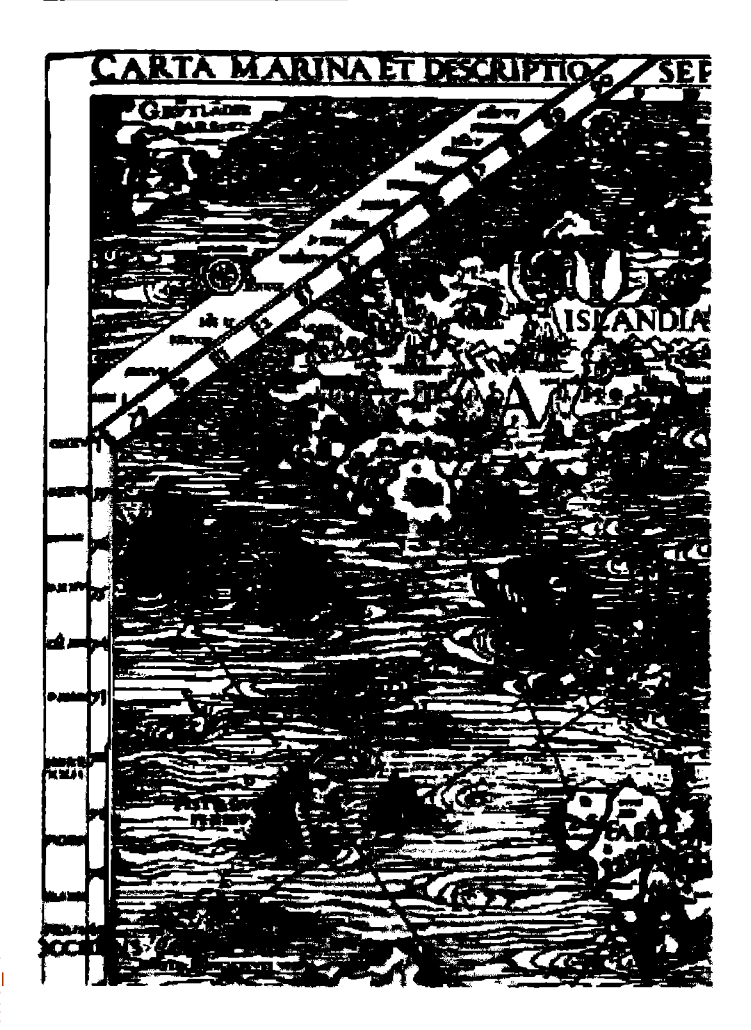
فمع افتتاح نيوفاوندلاند، بدأ الريف الغربي البريطاني تطوير

Twitter: @ketab_n

موانئ صيد رئيسية. ففي أوقات الإبحار البطيء، كان الموقع الغربي يشكّل أفضلية عظيمة؛ لأنه كان يخفِّض مدة الرحلة البحرية. وباستثناء إيرلندا التي كانت مكّبلة بوثاق الفقر الذي منعها من تطوير أسطول بحري يصل للمياه البعيدة، فقد كانت الموانئ التي بقيت مهمة كسماكة نيوفاوندلاند حتى القرن العشرين– وتضم ميناء المار مالو St. Malo على شبه جزيرة بريتني، وميناء فيجو Vigo على شريط إسبانيا الشمالي الغربي، والموانئ البرتغالية– هي تلك الموانئ الواقعة في المناطق الأوروبية الأقرب لنيوفاوندلاند.

كانت مدينة بيلباو Bilbao الباسكية الإسبانية –التي كانت تتميز بأشغالها الحديدية التي تزوِّد سفن أوروبا بالمراسي وتركيبات معدنية أخرى– إحدى الموانئ التي ازدهرت بصناعة السفن التي ولَّدتها تجارة القُد. ووفقاً لوجهة نظر المؤرخ صموئيل إليوت موريسون Samuel Eliot Morison، لم يكن الطلب على تبديل السفن الغارقة حتى الحرب العالمية الثانية، مرتفعاً لهذا الحد، كما كان في الفترة الواقعة بين عامي 1530 و1600. فقد كان طموح الأوربييّن ببساطة سابقاً للعلوم التقنيّة بمسافات بعيدة، وقد ظلَّت حالة تحطم السفن واختفائها جزءًا اعتيادياً من هذه المغامرة الجديدة، إلى أن تم تطوير سفن وملاحة أفضل.

Twitter: @ketab_n



رسم تفصيلي يظهر تجارباً على سمك القُد عام 1532 في مياه جريندفيك Grindavik، من خريطة البحر Carta Marina لإولاوس ماغنوس Olaus Magnus، 1539. (مكتبة جامعة أوبسالا، أوبسالا).

Twitter: @ketab_n

وفي هذا العالم التجاري المطّرد التوسع، كان للإنجليز أفضلية كبرى على الفرنسيين، والإسبان، والبرتغاليين: فقد كان لديهم مؤونة معتدلة من الملح، كما افتقدت كثير من الدول الشمالية الملح، ولم تتمكن إلا من إنتاج السمك الشتوي الذي كان يجفّف دون تمليح. اشتق تعبير السمك المقدّد Stock Fish من المفردة الهولندية stock وتعني «سارية»؛ لأنّ السمك كان يربط من ذيله أزواجاً، ويُدَلّى على سوار ليجف، كما لايزال يُفعل في حقول الصخور البركانية كل شتاء.

لكن، كان لدى الإنجليز رغبة في توفير قُد على مدار العام للسوق المتنامي، وبما أن أياً من بحر الشمال، وبحر أيسلندا لم يكن بارداً بما يكفي لتقديد السمك في الصيف، أصبحوا يعتمدون على التمليح. وثمة أسماك مباعة كانت ببساطة مملَّحة لا مقدّدة، وهو ما أصبح معروفاً باسم «الأخضر»، ليس للونه، وإنما لأنه كان يُعد طبيعياً أكثر من السمك المُقدّد. ولكن في محاولة لحفظ كميات الملح المتوافرة لهم، ابتدع الإنجليز منتجاً نال إعجاب أسواق حوض البحر المتوسط والبحر الكاريبي لقرون تلت: السمك المقدّد قليل الملح. وقد سمّاه النرويجيون terranova fisk —سمك نيوفاوندلاند—، لكنهم استخدموا بعد ذلك اسم klípfisk أي السمك الصخري؛ لأنه

Twitter: @ketab_n

كان يُجفّف على سواحل صخرية.

أصبحت الأسماك الخضراء، والمُملَّحة المُقدّدة متوافرة في الأسواق التي تفضلها على الأسماك المُقددة غير المملحَّة، ودرَّت مكاسب عالية جداً. وقد جرّب الإنجليز منتجات جديدة، مثل: سمك القُد المُعالج بالصيف من الغراند بانكس Grand Banks المعروف باسم الهابردين Habardine أو بور جون[1] Poor Jhon. ففي مسرحيّة شكسبير «العاصفة» The Tempest، يقول ترينكولو Trinculo عن كاليبان Caliban الذي وجده على الشاطئ: «رائحته كرائحة السمك- رائحة قديمة تشبه رائحة نوع من سمك بور جون- لا النوع الجديد».

لقد كان معلوماً أنّ معالجات الصيف أفضل: وقد تطوّرت أجيال مغايرة أخرى. فبعض السمك كان يُملَّح مباشرةً، وبعضه يُخلَّل في براميل الماء المالح. وتم تقديد بعض الأسماك المخلَّلة والخضراء فيما بعد، لإكسابها فترة صلاحية أكبر. لم يكن ثمة طيف واسع من منتجات قُد نيوفاوندلاند المُعالج فحسب، وإنما طيف واسع من الجودة دون شك. فقد كتب جون كولنز John Collins- محاسب يعمل لدى السماكة الملكية Royal

(1) سمك أوروبي صغير، من فصيلة القُد، ذو جودة أقل.(المترجم)

Twitter: @ketab_n

Fishery– في كتابه الملح والسّماكات Salt and Fisheries: «بالنسبة لجودتها، فكثير منها نتن، وذلك وفقاً للقاعدة القائلة: إن لم يُعالج السمك أو اللحم بشكل جيِّد، ويُملَّح أولاً، فلن يكون بالإمكان استصلاحه من جديد».

لم تكن مصادفة أن ينشر محاسب لدى السماكة الملكية كتاباً عن الملح عام 1682. فقد كانت شركات السماكة هناك تصارع مشكلة الملح لقرون. وقد أشار كولينز أنه يمكن غلي الماء المالح المتوافر حول إنجلترا، والذي يمكن أن ينتج ملحاً أكثر من عملية تبخير ماء البحر. وقد ناقش الجودة النسبية للملح، وقدّم هذه الوصفة لإعداد واحد من أفضل الأطباق الإنجليزية المالحة.

«... بالطريقة التي يُغلى فيها الماء المالح لإنتاج اللحم في بلدة نامبتوتش Namptwich. فهم يغلونه بقدور مصنوعة من الحديد، بحجم ثلاثة أقدام مربّعة، وعمق ستة إنشات؛ وتتكون نيرانهم من فحم ستافوردشيرStaffordshire، وكان يستغرق أحد قدورهم الصغيرة ساعتين ليغلي.

ومن أجل تصفية ورفع الزَبَد، كانوا يستخدمون دماء العجول، والأبقار، والأغنام والتي يُقال في مجلة الصفقة الفلسفيةPhilosophical Transaction، إصدار 142، إنها

Twitter: @ketab_n

تُكسب الملح نكهة رديئة)).

فكلمة wich هي مفردة أنجلوساكسونية تعني ((مكان فيه ملح))، وكل أسماء البلدات الإنجليزية التي تنتهي بهذه الكلمة كانت منتجة للملح في وقت من الأوقات. لكنها لم تفلح البتة في إنتاج ملح بكميات كافية لسماكة قُد نيوفاوندلاند.

وقد حذّر كولينز من الملح الفرنسي الذي ادعى أنه ليس صحيًّاً. وربما كان يملك عدة أسباب لقول ذلك، ناهيك عن الكره العام للفرنسيين. فقد كان ثمة إرث كبير من التهريب لدى الفرنسيين، وقد كان الملح سلعة مفضلة؛ لأن الفرنسيين كان لديهم هوس غريب في التملص من دفع ضريبة الملح، ومعظم الضرائب في حقيقة الأمر. ((آه، لقد ذوّبه المطر)) أو ((لا بد أن أحداً ما قد سرقه))، كانت تلك هي الابتهالات المعهودة التي تُتلى على آذان محصِّلي ضريبة الملح. وقد كان الإنجليز يمقتون أيضاً ضريبة الملح، وكانت بيوتهم تتعرض للتفتيش بحثاً عن أي كمية ملح غير مدوّنة في السجلات. بيد أن ضريبة الملح الفرنسية –gabelle– كانت بغيضة بشكل خاص، وكانت إحدى المظالم التي أفضت إلى الثورة الفرنسية. ومثل كثير من الإصلاحات التي جاءت بها الثورة، استمر إلغاء ضريبة الملح خمسة عشر عاماً فقط، ثم أُقِّرت من

Twitter: @ketab_n

جديد حتى عام 1945. وإحدى طرق التخلص من ضريبة الملح كانت صنع الملح بشكل ذاتي، عن طريق غلي الماء الأُجاج، والأرجح أن كثيراً من هذا الملح المصفّى، الذي كان يهرّب إلى إنجلترا، كان في الحقيقة –كما قال كوكينز– غير صحّي.

بيد أن تجار تيرنوف الفرنسيين مَلَؤُوا حافظات سفنهم بالملح الفرنسي المُجاز قانونياً، وعالي الجودة –الذي شكّل ثقل موازنة جيداً– وأبحروا إلى نيوفاوندلاند. ورجعوا بحافظاتٍ يملؤها القُد المملَّح بدل الملح.

شكَّل الملح أفضلية كبيرة للبريتنيّين. فقد أُعفي البريتنيون من ضريبة الملح الفرنسية، تحت المعاهدة التي أصبحت بموجبها دوقّية بريتني Brittany جزءاً من فرنسا. ومنذ القرن السادس عشر بدأ العمل في صنع الملح عن طريق التبخير، وكان منتجاً جنوبياً، وقد كانت بريتني الجنوبية، أكثر نقطة شمالية في أوروبا الغربية تملك صناعة ملح، صالحة للتطبيق من ناحية تجارية.

كان يمكن لبريتني المجاورة أن تزوّد البريطانيّين بحاجاتهم من الملح، لكن الفرنسيين كانوا هم العدو. وكانت البرتغال– مع تصنيعها الملح في أفيرو Aveiro التي أصبحت وماتزال وليس هذا مصادفة– مركز القُد المملَّح، فما كان لديها عُدَّ

Twitter: @ketab_n

أفضل ملح في أوروبا. وقد اشترك تجار بريستول في عدد من المشاريع المشتركة مع البرتغاليين. فمقابل الملح، وفّرت الحكومة البريطانية الحماية للسفن البرتغالية من الفرنسيين. وفي عام 1510، اشتكى ملك البرتغال عند ملك فرنسا من أن السفن الفرنسية استولت على 300 مركب برتغالي في السنوات العشر الماضية.

استمرت الاتفاقية الإنجليزية البرتغالية المفيدة للطرفين حتى عام 1581، عندما اندمجت البرتغال مع إسبانيا. كانت لحظة صعبة على أمّة تركب البحر أن ترهن مصيرها بمصير إسبانيا. ففي عام 1585، هاجم الإنجليز أسطول الصيد الإسباني ودمّروه، وقد دُمِّر الأسطول العسكري لدى محاولته الكارثية غزو إنجلترا. وأضعفت الأساطيل الإسبانية البرتغاليين معها. واستمر البرتغاليون في الصيد في غراند بانكس حتى طردتهم الحكومة الكندية في عام 1986، ولكن بعد أن أنهي اندماجهم مع إسبانيا، الذي لم يدم طويلاً، تحالفوا مع الإنجليز، ولم يعودوا مطلقاً قوة مهيمنة في سماكة نيوفاوندلاند بعد ذلك التاريخ.

وفي الوقت الذي أنهت إنجلترا فيه تحالفها مع البرتغال –لم يكن قرناً هادئاً بعد رحلة كابوت البحرية الأولى– كان قد نيوفاوندلاند بالنسبة إلى الإنجليز أكثر من تجارة وحسب؛ فلقد

Twitter: @ketab_n

شكّل بعداً استراتيجياً. وفي الواقع، فإن ما حفّز البريطانيين ليصبحوا لاعبين مسيطرين في سماكة نيوفاوندلاند في النصف الثاني من القرن السادس عشر، هو توفير كميّات هائلة من القُد المقَدّد غير المملَّح لسفن البحرية البريطانية على خط النار عند الجبهة الفرنسية. فكانوا يطعمون بحّارتهم من هذا السمك ويبيعون الفائض. ونظراً لسهولة صيد هذا النوع من السمك، ولبطء الإنجليز في معرفة الأسواق الأوروبية، واجه الإنجليز صعوبات في تسويق هذا النوع من الأسماك إلى بلدان حوض البحر الأبيض المتوسط، التي كانت شعوبها تطلب سمكاً مملَّحاً ومقدّداً ذا جودة عالية. وبعد فترة قرن من حرية السماكة للجميع، ظهر الباسكيون الإسبان من جديد مزوِّدين مهيمنين لمنطقة المتوسط، رغم خسارتهم لسرِّهم.

أثقل القانون البريطاني محاولات بريطانيا التجارية. ولأن قُد نيوفاوندلاند كان سلعة استراتيجية، فلا بد أن يكون الاتّجار به مضبوطاً جيداً، فالقُد كان سلاحاً من أسلحة الحرب. ورأى الإسبان والبرتغاليون في القُد سلعة استراتيجية أيضاً؛ لأنه كان يوفر الغذاء لطواقم رحلاتهم البحرية، التي كانت تزداد باطراد إلى نيوفاوندلاند.

كان الإنجليز يحضرون ما عُدّ كميات هائلة من السمك

Twitter: @ketab_n

في ذلك الوقت. واستمرت الموانئ الأوروبية في التوسع والنمو. وقد أصبح ميناء بلايموث Plymouth على شبه جزيرة كورنيش Cornish –الممتد غرباً تجاه الأراضي الجديدة– ذا شأن بشكل مطّرد. كان ثمة 50 سفينة صيد في نيوفاوندلاند ترتكز في ميناء بلايموث وحده، وقد كتب السير وولتر رالي Sir Walter Raleigh عن هذه السفن في عام 1595 قائلاً: «إن فُقدت هذه السفن، فسيكون ذلك أقسى ضربية تتلقاها بريطانيا».

عاد أسطول الخمسين سفينة هذا من الغراند بانكس في عام 1597، مبحراً على طول الساحل الجنوبي لشبه جزيرة كورنيش إلى ميناء بلايموث. كان منظراً غير معهود في زمننا.. ما يقرب من مئتي شراع منسوج تعجّ بها السماء في أثناء شق الأسطول طريقه إلى الميناء المحمي مقابل رقع التلال الخضراء في ديفون Devon. ولم يزد طول هذه السفن ذات الصاريتين، التي عاش وعمل فيها عشرات الرجال لشهور، عن 100 قدم. كان التجار يتمنون وجود سفن أكبر ذات حافظات أوسع، لكن البحّارة رغبوا في شق عباب البحر إلى ذلك العالم الجديد الغّدار المحاط بالصخور بمراكب صغيرة. عجّت بلدة الميناء الصغيرة بالتجار الهولنديين، والفرنسيين، والإيرلنديين الذين

Twitter: @ketab_n

ينتظرون أسطول بلايموث؛ كي يتمكنوا من ابتياع سمكهم، وشحنهِ من جديد إلى أسواق أوروبا.

واستمر غياب الإنجليز عن هذه الفرص التجارية. ففي عام 1598، أبحر أسطول من نيوفاوندلاند إلى ساوثامبتون Southampton وباع معظم القُد إلى تجار فرنسيين، حيث باعوه بدورهم إلى إسبانيا. وفي ذلك الوقت، عملت الحروب الكاثولوكية الدينية مع البروتستانت الفرنسيين -الموجودين في لا روشيل- على تخفيض أعداد سفن الأسطول الفرنسي. ومع تردي الأساطيل البرتغالية، والإسبانية، والفرنسية، بدأ الإنجليز يعون الإمكانات التجارية لسماكتهم في نيوفاوندلاند. فمع نهاية القرن السادس عشر، سُمح أخيراً للسفن الفرنسية بأخذ سمك قُد نيوفاوندلاند مباشرة إلى الموانئ الأجنبية. وقد فتح التجار المحرّرون حديثاً عنوةً تجارة القُد الحرة، وتبعتها تجارة أخرى بعد ذلك.

لكن هذا الانفتاح التجاري بدا بسيطاً هامشياً بعد هذا الإدراك المتأخر؛ لأنه في وقت مبكر من القرن السابع عشر- عندما كان الانفتاح في بداياته- وضعت بذرة تغيير تفوقه أهمية في عالم التجارة. فقد كان مجموعة من أحفاد مَن هربوا من إنجلترا، لأسباب دينية يحدقون في خريطة وقعت بين

Twitter: @ketab_n

أيديهم في ملجئهم الهولندي، وقد لاحظوا وجود عقيفة أرض صغيرة تحمل اسماً مميِّزاً: رأس القُد Cape Cod .

Twitter: @ketab_n

يا له من عار
مرق السمك

اضربه بقوة بمطرقة خشبية لمدة نصف ساعة أو أكثر، وانقعه ثلاثة أيام، ثم اغلِه على نار هادئة لحوالي ساعة في ماء يغطيه حتى يطرى، ثم استخرجه، وضعه في خليط من الزبدة، والبيض، والخردل، أو تناول ست حبات بطاطس (التي ربما تتوافر على مدار العام في محلات البذور) واغلها على نار هادئة، ثمّ قشرها، وقطعها، واضربها مع زبدة سميكة، ضعها فوق السمكة وقدِّمها. ويستخدم بعضهم الجزر الأبيض.

أن أطبّق الوصفة ذاتها على سمك الهابردين والبورجاك، يشعرني بالخجل من قبول أمر لم يكن لدي سبيل آخر لأسلكه دونه، وأعتقد أن من الاعتدال ألا أذكر شيئاً عن السمك الأخضر، أو القُد المخلّل، غير نقعه في الماء قبل غليه.

جون كولينز،

الملح والسّماكة، لندن، 1882

John Collins,

Salt and Fishery, London, 1682

Twitter: @ketab_n

4: 1620 : الصخرة والقُد

كانت جزر تراي بوتس Try Pots [القدور الكبيرة] أغزر الأماكن بالأسماك، وهي تستحق اسمها؛ لأن القدور هناك كانت تغلي دائماً بحساء الشَّودر[1]. حساء الشَّودر لوجبة الفطور، وحساء الشودر للغداء، وحساء الشودر للعشاء، إلى أن ترى عظام السمك تخرج من خلال ملابسك. وقد عُبِّدت المنطقة الواقعة أمام البيت بأصداف البطلينوس. بينما ترتدي السيدة هسي Hussey عقداً لمّاعاً من فقرات عظام السمك؛ فقد حزم هوسيا هسي Hosea Hussey كتبه الحسابية داخل جلد سمكة قرش قديم من طراز رفيع. وكانت نكهة السمك ظاهرة في الحليب أيضاً، وهو أمر لم أستطع تفسيره، إلى أن جاء صباح كنت أتمشى فيه بين بعض قوارب الصيّادين على الشاطئ، فرأيت بقرة هوسيا الرمادية الموشّحة تقتات على مخلفات سمك، وتمشي على الرمال، وقد علق رأس سمكة قُد مقطوع بكل حافر من حوافرها، وأؤكد لك أنها بدت كأنها تنتعل خفافاً بحوافرها.

هيرمن ميلفيل، عن جزيرة نانتكت، من رواية

موبي ديك أو الحوت، 1851

---

(1) حساء من سمك وبطاطا وبصل. (المترجم)

Twitter: @ketab_n

Herman Melrille, on Nantucket,

From Moby Dick or the Whale, 1851

تضاعف العالم المعروف في سياق القرن التاسع عشر، بالنسبة إلى الأوروبيين. وكان لدى الهولنديين احتمالان يقدمونهما للاجئين الإنجليز المتطهِّرين Puritans: الميناء الصغير عالي الحماية على شفير جزيرة منهاتن Manhattan، أو جويانا Guiana، على كتف أمريكا الجنوبية. وقد بدا أن ميناء جويانا هو مَن يقدِّم فرصاً أفضل من بين الاثنين.

فقبل ما يزيد على خمسين عاماً، أُرسل رجلٌ إسباني يُدعى خوان مارتينز Juan Martinez إلى هناك؛ كي تنفذ عقوبة الإعدام فيه. فقد وُجد مسؤولاً عن حادث انفجر خلاله مستودع للبارود، وكانت عقوبة إهماله أن يُلقى على الساحل الشمالي لأمريكا الجنوبية المجهول داخل زورق ودون مؤونة.

انجرف قاربه ليقع في أيدي قبليّين محليّين غطّوا عيني هذا الأوروبي، الذي كان أول من رأوه في حياتهم من الأوروبيين، وجلبوه لمدينة رائعة من القصور، وبعد سبعة شهور، حمَّلوا مارتينز بالذّهب وأرسلوه في طريقه، مُغمّى العينين أيضاً، تلك– على الأقل– قصة مارتينز عندما وصل إلى ترينيداد Trinidad.

Twitter: @ketab_n

اشتهرت مدينة مارتنيز الخرافية باسم إلدورادو Eldorado. وقد توفي بعد وقت قصير في مدينة بورتو ريكو Puerto Rico، وكان سبب الوفاة –من وجهة نظر كثير على مر القرون– أنّ ذهب جويانا ملعون. وفي مطلع القرن السابع عشر، أصبح معلوماً أن عمليات البحث عن الإلدورادو هذه– حتى تلك التي قام بها السِّير وولتر رالي– انتهت نهاية كارثية. لكن في ذلك الوقت كان الكثير من الرحلات البحرية تلقى النهاية عينها.

ومع هذا التوسع الهائل الذي شهده العالم، الذي بدا خالياً ومجهولاً، أصبح البحث هوساً أوروبياً. فقد توجه بعضهم مزوّدين بالقُد المعالج المغذِّي إلى أمريكا الجنوبية للبحث عن الذهب. وذهب آخرون إلى أمريكا الشمالية بحثاً عن القُد. ولكنّ المكان الذي كان ولايزال يتوق لاستكشافه معظم مَن ذهبوا في الاتجاهين، هو قارة آسيا. ففي القرن السادس عشر، رُسمت نيوفاوندلاند على الخريطة أنها جزيرة تقع مقابل الصين. وقد أبحر الأوروبيون إلى مسافات بعيدة في الجنوب وصولاً إلى خليج فندي Fundy على الحد الشمالي لخليج مين، إلا أنهم أخفقوا في العثور على ممر. وقد اشتغل الإسبان والبرتغال جنوباً من فلوريدا إلى شريط باتاجونيا Patagonia أسفل الدائرة القطبية الجنوبية، ولم يتمكنوا من العبور أيضاً، بيد أن الفكرة لم تمت.

Twitter: @ketab_n

فبدعم من تجار الحرير في ليون Lyons، كلَّف التاج الفرنسي رجلاً في فلورنسا –جيوفاني دافيرازانو Giovanni da Verrazano– أن يفتِّش عن طريق قصيرة غرباً إلى الصين. بيد أن المحاولات الفرنسية والإيطالية باءت بالفشل، تماماً كما أخفقت المحاولات الإسبانية والإنجليزية. ففي رحلة فيرازانو البحرية عام 1524، تحوّل إلى الشمال، متتبعاً خطاً ساحلياً لا ينتهي من رأس الخوف Cape Fear في ما يسمى أيامنا كارولاينا الشمالية North Carolina. وقد لاحظ أن السكان المحليين كانوا «رشيقين ويعدُون بسرعة عظيمة»، وقد أشار بتفاؤل إلى أنه فهم أن هذه هي صفة لشعب الصين. فأبحر على طول الساحل، ليجد ميناء نيويورك، وخليج نرجانست Narragansett Bay، وعقيفة أرض على شكل ذراع، سمّاها بالافيسينو Pallavisino، على اسم ضابط إيطالي. ثم تابع سيره حتى ساحل مين، الذي أطلق عليه اسم أرض الناس الأشرار، ثم تابع إلى ما أسماها «الأرض التي اكتشفها البريطانيون في الزمن الخالي». بعد استهلاكه مؤنه، وعثوره على «7000 فرسخ من الأراضي الساحلية الجديدة»، دون أن يتمكن من العثور على ممر، قرّر التوقف عائداً إلى فرنسا، مصرّاً على وجود عالم كامل جديد هناك في الخارج.

بيد أن من الصعب للأفكار أن تقهر الحقائق، فبعد سبعة

Twitter: @ketab_n

وثمانين عاماً كان بارثولوميو جوسنولد Bartholomeo Gosnold لايزال يفتش عن الممر المفضي إلى آسيا. وفي عام 1602، أبحر جوسنولد وراء نوفا سكوتيا، متّبعاً خط الساحل جنوباً إلى نيو إنجلند بحثاً عن معبر إلى آسيا، عامداً إلى جمع نبات السّاسفراس[1] الذي كان يحظى بسمعة كبيرة للاعتقاد أنه يشفي من مرض الزُّهري.

تزخر أمريكا الشمالية بأشجار الساسفراس. ويستخدم الأمريكيون الأصليون الأوراق لتسميك الشوربات. إنها لا تشفي من الزهري، لكن يُصنع من جذورها شراب ممتاز عُرف فيما بعد باسم جعة الجذور. لم يعثر جوسنولد على الصين، لكنه عاد إلى إنجلترا محمَّلاً بالساسفراس؛ «بودرة الساسفراس»، كما كتب أحد ضباطه في واحد من التقارير: «أشفت واحداً من رفقائنا حيث تعرّض للتخمة بعد تناوله لسقط كلب بحر – وهو لحمٌ ذو مذاقٍ رائع».

لايزال الأوروبيون غير متفهِّمين لعظم هذا الأمر، ولهذه العثرة في الطريق إلى آسيا. وقد وجدت رحلة جوسنولد الفاشلة ظاهرياً في عام 1602 طريقها إلى كتب التاريخ؛ لأنه – وهذا هو السبب الرئيسي– أعاد تسمية بالافيسينو إلى رأس القُد،

(1) شجر أمريكي من الفصيلة الغارية. (المترجم)

Twitter: @ketab_n

بعد أن كتب في أحد التقارير أن سفنه كانت– في أثناء تعقبها لأشجار الساسفراس– «تتعرّض للمضايقات» من جانب هذه الأسماك.

«في أشُهرِ آذار، ونيسان، وأيّار، يصل موسم الصيِّد فيها ذروته، وتضاهي وفرة السمك تلك التي تزخر بها نيوفاوندلاند ... فضلاً عن ذلك، كانت الأسماك موجودة في المياه التي يصل عمقها إلى سبع قامات»[1]. أو أقل من فرسخ عن الشاطئ، بينما يصيدون في نيوفاوندلاند في المياه التي يصل عمقها إلى أربعين أو خمسين قامة، وأبعد من ذلك.

من وجهة نظر أوروبية، فإن جوسنولد قد «اكتشف» نيو إنجلند في» عصر الاكتشافات» ذاك. نعم، إنها اكتُشِفت من قبل، لكن أحداً لم يكترث ببالافيسينو لما يزيد على سبعة وخمسين عاماً. وقد فتح الاسم الجديد الذي أطلقه عليه جوسنولد –رأس القُد، مثل اسم الدورادو في الجنوب– هذه الأرض الجديدة.

تحقق تجار بريستول من قصة جوسنولد في عام 1603، وأرسلوا تقريراً عن وفرة القُد، فضلاً عن ساحل صخري ممتاز لتقديد السمك في ما يُعرف اليوم بساحل مين Maine. وقد كتب أحد التجار –جورج ويماوث George Waymouth– تقريراً،

(1) مقياس لعمق الماء يساوي ستة أقدام. (المترجم)

Twitter: @ketab_n

بعد رؤيته ساحل مين عن «قُد كبير وفير- يصل طول بعضه فيه إلى خمسة أقدام، وحوله إلى ثلاثة». وقد بدا أنّ حقيقة تأكيده وجود أشجار الساسفراس قد فُقِدت.

سُمّيت المنطقة الجديدة فيرجينيا الشمالية North Virginia. وفي عام 1607، تمخّضت محاولة لتأسيس مستوطنة هناك- قرب ما تسمى اليوم برنزويك Brunswick- في مين، عن بناء أول مركب يمخر البحر في نيو إنجلند، ولقد شيّده المستعمِرون؛ كي يتمكنوا من الهرب إلى إنجلترا بعد المعاناة التي لاقوها في أحد فصول الشتاء. فقد كانت فيرجينيا الشمالية «باردة جداً»- كما برّروا- وغير صالحة للسكن.

اختفت خريطة جوسنولد، بيدَ أن جون سميث John Smith إما أن يكون قد رآها، أو عرف على الأقل بعض التفاصيل من رحلته. وفي الوقت الذي قرّر فيه بعضهم الحج إليها، كان القبطان جون سميث شخصية ذائعة الصيت؛ نظراً لتأسيسه مستعمرة في الجزء السفلي من فرجينيا، والأكثر من ذلك بسبب رحلته البحرية عام 1614، التي قام بها إلى فرجينيا الشمالية شديدة البرودة، حيث اغتنى من القُد. وفي الواقع، فإن أمل سميث دار حول اكتساب الثروة من الحيتان، والذهب، والنحاس قد تبدد؛ ولم يعثر على كميات من هذه الأشياء أكبر مما عثر عليه رالي من

Twitter: @ketab_n

الذهب، أو مما عثر عليه جوسنولد في الصين. لذا أغرق سميث طاقمه بالعمل لملء حافظة سفينته بالقُد المالح. وكان يصرِّح بكرهه للصيد على الملأ، وترك رجاله يقومون بذلك، في حين أبحر هو برفقة طاقم صغير على متن قارب صغير لاستكشاف الساحل. لقد قام بذلك من قبل على مسافة 3,000 ميل من الخلجان الصغيرة في خليج تشيسابيك Chesapeake Bay. رسم الآن الخط الساحلي الممتد من خليج بينوبسكوت Penobscot Bay في مين، إلى رأس القُد، وقد خطَّ خريطة حوت خمسة وعشرين ميناءً ممتازاً كان قد سبرها. ولسبب ما، لم يكن ميناء جلوسيستر Gloucestor من بينها.

لقد رسم سميث الرأس الذي تقع عليه جلوسيستر الآن، وسمّاه على اسم امرأة تركية أُغرم بها يوم كان مجنّداً في تركيا. ولكن حين عاد إلى إنجلترا يحمل الخريطة، أعاد الأمير تشارلز تسمية الرأس على اسم أُمّه، وسمِّي من ذلك الوقت رأس آن Cape Anne. أطلق سميث أسماء على مناطق عديدة، مستوحياً تلك الأسماء من ذكرياته التركية، رغم أنه لم يبق أيّ اسم من تلك الأسماء. بيد أن الاسم الجديد الذي أطلقه على فيرجينيا الشمالية –نيو إنجلند– بدا أكثر بقاءً.

عاد سميث يحمل 7,000 سمكة قُد خضراء، باعها في

Twitter: @ketab_n

إنجلترا، و40,000 سمكة مُقدّدة باعها –بعد فتح إنجلترا التجارة مع أوروبا– في مدينة ملقة Malaga. ووفقاً للرسائل التي أعدها حاكم ماساشوستس ويليام برادفورد William Bradford، فإنه تناهى لسمع الحجيج أن سميث أبلى أفضل من ذلك، أي أنه باع 60,000 سمكة قُد. ما لم يذكره أي من المتطهرين هو أرباح سميث الإضافية من بيع سبعة وعشرين من السكان المحليين الذين أغراهم ليركبوا سفينته، وأسرهم في حافظة السفينة لتتم نخاستهم في إسبانيا.

نشر سميث خريطته في عام 1616، ونشر وصفاً لنيو إنجلند آملاً من وراء ذلك إثارة اهتمام مستوطنين مُرتقَبين. ولذلك، قرّر الحجيج – بعد دراستهم لخريطة القبطان الشهيرة– الطلب من إنجلترا أن تمنحهم أرضاً في فيرجينيا الشمالية، حيث يوجد رأس القُد هذا. كتب برادفورد: «رغبت الغالبية في الذهاب إلى بلايموث، أملاً في جني الربح الراهن الذي يمكن أن يُجنى أساساً من السمك الذي عُثر عليه في ذلك البلد. «وعندما سألهم البلاط البريطاني عن ماهية النشاط المربح، الذي يمكن أن ينخرطوا به لدى حصولهم على منحة الأرض، أجابوا: صيد السمك.

لم تكن أي قصة من بين قصص النجاح الأمريكية غير

Twitter: @ketab_n

المحتملة في هذا العهد، بعيدة الاحتمال كما كانت قصة الحجيج. لقد أبحروا ليتابعوا دينهم، ويعيشوا على الصيد في عالم جديد. وحقيقة أنهم وصلوا مطلع الشتاء تُعد أول إشارة لقلة معرفتهم بفنون البقاء. ورغم ذلك، فقد ذهبوا لنيو إنجلند لصيد السمك لا من أجل الزراعة، ورغم أنهم لم يفكروا دون شك بهذا من قبل، فإن نيو إنجلند قدمت الطالع الحسن فعلاً -خلافاً لنيوفاوندلاند- للحصول على موسم صيد شتوي داخل حدود الشاطئ. إذاً، لم تضور الحجيج جوعاً في أغنى مواطن السمك المسجّلة؟

يبدو أن المتحمّسين الدينيّين هؤلاء لم يفكروا في إحضار الكثير من عدة الصيد - ناهيك عن عدم معرفتهم بطريقة استخدامها. فهم لم يعرفوا شيئاً عن فنون صيد السمك. ولم تمارس سوى أربع أو خمس سفن إنجليزية الصيد في نيو إنجلند عام 1616. وفي العام الذي أعقب النزول في ميناء بلايموث -عام 1621- عندما كاد الحجيج أن يهلكوا جوعاً، كانت عشر سفن بريطانية تصيد القُد لأغراض ربحية من مياه نيو إنجلند. وفي السنة التالية، أُرسلت سبع وثلاثون سفينة. وبحلول عام 1624، كانت خمسون سفينة صيد بريطانية تعمل بعيداً عن الساحل.

Twitter: @ketab_n

يعود جزءٌ من مشكلة الحجيج إلى استمرار قدوم المستوطنين: فقد وصل خمسة وثلاثون في السنة الثانية، وسبعة وستون آخرون عام 1622. كان هؤلاء أناساً وحّدهم تعصبهم الديني. فهم لم يتمكنوا من صيد السمك وحسب، وإنما لم يعرفوا كيف يصيدون الحيوانات الأخرى أيضاً. ولم يجيدوا الزراعة أيضاً. في الحقيقة، إنهم لم يحصلوا على محصول جيّد إلى أن تعلمّوا كيفية صيد القُد، وحراثة المخلّفات في التربة كأسمدة. وقد بدا أن أعظم مهارة في جمع الطعام امتلكوها في السنوات المبكرة، تمثَّلت في مقدرتهم في العثور على مخازن طعام كبيرة، خبأها رجال القبيلة المحليين.

وما زاد الطين بِلّةً، أنهم—لكونهم إنجليزاً— لم يرغبوا في تناول طعام لم يعهدوه من قبل. كان سكان نيو إنجلند الأصليون، شعب النومكيج Naumkeag في ماساشوستس. وكانت كلمة -نومكيج- وهي مفردة تعني «مكان صيد سمك» -هي الاسم الذي أطلقوه على المنطقة. وكان شعب النومكيج يصنعون الصنارات والشباك من الألياف النباتية، ويصنعون الخطّافات من العظم. وإلى جانب صيد القُد، وأي سمك آخر يقترب من خط الساحل، كانوا يصيدون بالحراب أسماك خفش بطول ستة أقدام من الأنهار، ويصيدون

Twitter: @ketab_n

الأنقليس، ويفرحون بأصداف البطلينوس التي يجمعونها من فوق الشاطئ، وقد علّموا الحجيج كيف يفتحون أصدافه الكبيرة القاسية، وأصداف البطلينوس الأصفر الرقيقة، التي يفضلونها، ويدعوها أهل نيو إنجلند في يومنا هذا البواخر.

«يا إلهي»، قال الحجيج والرهبة تعلو وجوههم. لن يأكلوا مثل هذه الأشياء. وقد تعرّض بلح البحر الوفير للرفض ذاته، واستمرّت عملية تجنب أهل نيو إنجلند تناول هذا الطعام حتى ثمانينيات القرن العشرين. وكانت المياه تزخر بسرطانات البحر التي كانت تزحف خارج البحر، وتتكدس بشكل خانق على الشواطئ. لكن الحجيج –كما معظم الناس حتى هذا القرن– لم يرغبوا في أكل هذه الوحوش البحرية المطقطقة المبقّعة. والواضح أن اليأس لم يترك لهم سوى التهام سرطانات البحر في النهاية. وفي عام 1622، أرسل برادفورد تقريراً مخزياً عن سوء الظروف التي يعيش فيها المستوطنون لدرجة «أن الطبق الوحيد الذي يقدمونه لضيوفهم هو سرطان البحر».

إذاً، ما الذي رغب في تناوله هؤلاء الناس، المعروف عنهم عدم الانفتاح؟ فاسم نومكيج المستعار كان كينشون Kinshon، وتعني «سمكاً»، لم يمتلك الحجيج مهارات، لكنهم امتلكوا التصميم. ففي عام 1623، أسّسوا محطة

Twitter: @ketab_n

صيد سمك في جلوسيستر باءت بالفشل. ثم أعادوا الكَرة بعد عامين ليحققوا قليلاً من النجاح. لكنهم راسلوا إنجلترا للحصول على الأدوات والنصائح، وبمعونة رجال من إنجلترا أشير إليهم باسم «التجار المغامرين»، أصبحوا تدريجياً صيّادين. أُسِّست محطات صيد السمك في سالم Salem، ودورشيستر Dorchester، وماربيل هيد Marblehead، وخليج بينوبسكوت Penobscot Bay. وقد ملئت برك المد البحري بماء البحر لجمع الملح للسّماكة. وقد كانوا يتاجرون بشكل رئيسي عبر ميناء الباسكيين الإسبان في بيلباو Bilbao، ولم يفتؤوا يعودون بحوافظ يملؤها الملح الإسباني. وبدؤوا يتجّرون مع مستعمرات الشُكر في جزر الأنديز الغربية أيضاً. وفي مطلع عام 1638، جلبت سفينة الملح من جزر التورتوجس Tortugas. فمن خلال التجارة، نجح سكان نيوإنجلند في تسوية مشكلة الملح التي عجز البريطانيون عن حلها سابقاً بالطرق الدبلوماسية.

كتب –في سالم– قسٌّ متطهّر يدعى فرانسيس هيجنسن في عام 1629، قائلاً: «زخم السمك البحري يفوق التصّور». ومع نهاية القرن، حظيت سالم بشهرة أوسع بسبب الهستريا الجماعية، ولكنها لفتت الأنظار إليها أصلاً بسبب صيد القُد. وعندما

Twitter: @ketab_n

أسِّست محكمة الاستماع والحكم Court of Oyer and Terminer سيئة السمعة في عام 1692، التي استجوبت مئات النساء لأمور تتعلق بالشعوذة والسحر، وأعدمت 19 امرأة منهن، كانت لاتزال أسماك القُد بأختامها.

وفي عام 1640 – بعد قرابة جيل من الحلم بأن أسماك سميث الـ 47,000 كانت 60,000 سمكة رائعة– جلبت مستعمرة خليج ماساشوستس 300,000 سمكة قُد للسوق العالمي.

أُرسيت الأقدار المنفصلة التي جعلت من الأراضي الشمالية مقاطعات كندا الشرقية، ومن الأراضي الجنوبية ولايات نيوإنجلند في الولايات المتحدة. كان الفرق الجوهري هو المناخ. فقد كان يتم صيد سمك نيوفاوندلاند، والغرين بانكس، وخليج المار لورنس في فصل الصيف. ذلك أن السفن تغادر أوروبا في نيسان، وقت وجود رياح شرقية جيدة. ورغب البحارة العابرون للمحيط الأطلسي، في أن تسكن الريح عند مؤخرة السفينة، كي يستطيعوا إدارتها والالتزام بخط العرض ذاته، وهي طريقة تسمى التشريق والتغريب. وقد فعل كولومبوس، وكابوت، وكثيرٌ غيرهما الأمر عينه. ولم تكن ثمة طريقة موثوقة لقياس خط الطول

Twitter: @ketab_n

حتى حلول القرن الثامن عشر، وهو ما يفسر سبب تمكن الكثير من الرسو على اليابسة، مرات عديدة بين جزر الباهاما ونيوفاوندلاند، مع اعتقادهم أنهم قرب آسيا. يمكن تثبيت خط العرض عن طريق الارتباط بالنجم الشمالي أو الشمس، وهو أحد الأشياء القليلة التي كانت معروفة في القرن السادس عشر عن الملاحة الفلكية. وصلت السفن المتجهة غرباً من بريستول إلى ساحل اللبرادور، وشقّت طرقها إلى نيوفاوندلاند، وذهب البربتونيون مباشرةً إلى الغراند بانك، وجزيرة المار جون. وإذا ما غادرت سفينة ميناء لا روشيل، وأبحرت أسفل الجزيرتين اللتين تحميان الميناء، ثم حافظت على خط عرضها، فإنها سترسو على رأس بريتون، حيث أُسِّست محطة لويسبورغ Louisbourg الفرنسية حتى تتمكن سفن لا روشيل من العثور عليها بسهولة.

كان الأوروبيون يصلون كل ربيع لصيد السمك في جزر البانكس الشمالية، ويتدافعون للفوز بأفضل أماكن الشاطئ لتجفيف صيدهم، التي كانت تسمى غُرَف الصيد. كان العُرف أن يُقدّم السمك المَصيد أولاً. وكان السمك يُقدد على أغصان أشجار البيسية[1]، ولأن غابة الصنوبر الشمالية

(1) شجرة من الفصيلة الصنوبرية: (المترجم).

Twitter: @ketab_n



أسماك قُدْ تُقدّد على منصات تجفيف السمك، ماربيلهيد، ماساشوستس، رسم تفصيلي من «منظر رأس سكنر» من مصوّر جليسون Gleason's Pictorial، الجزء السادس، 1854. (متحف بيبدي إسكس Peabody Essex Museum، سالم، ماساشوستس).

ذات الأشجار القصيرة كانت بطيئة النمو، أُخليت غابة الجزيرة من أشجارها بشكل كبير؛ بسبب بناء غرف جديدة كل ربيع. كان الأوروبيون يصيدون طوال فصل الصيف، وحاولوا بعد ذلك –قبل أن يقسوَ الجليد– الوصول إلى يابسة في الغرب؛ للعودة إلى الأسواق الأوروبية. وبدأت السفن العمل على ترك وكيلٍ لها في المنطقة للحفاظ على غرفة صيد خلال الشتاء. ويمكن أن تكون هذه واحدة من أكثر الوظائف

Twitter: @ketab_n

التي استحدثت وحدةً؛ لأن نيوفاوندلاند لم تكن تجتذب مستوطنين.

تمثّلت الفكرة الوحيدة الأكثر إخباراً عن تاريخ الجزيرة في كون العاصمة -عاصمة المار جون- مثل ميناء بيتي على الجانب الآخر من رأس الرمح Cape Spear، تقع على نقطة هي الأبعد عن كندا، وبقية مناطق أمريكا الشمالية، والأقرب من أوروبا. كان اقتصاد نيوفاوندلاند كله معتمداً على وصول الأوروبيين، يصيدون السمك لبضعة أشهر، ثم يعودون بسمكهم إلى أوروبا.

كان شتاء نيو إنجلند ألطف: موانئ خالية من الجليد، وفصل نمو أطول، وأرض صالحة للزراعة. ولربما الأكثر أهمية في تلك السنوات، أن القُد اقترب من الشاطئ لوضع البيض في فصل الشتاء، فالمياه الأمثل لوضع القُد للبيض هي المياه التي تتراوح حرارتها بين أربعين وسبع وأربعين درجة فهرنهايتية. وقد أظهرت الاختبارات أن البيض يفقس في فترة تمتد من عشرة إلى أحد عشر يوماً، عند درجة حرارة 47 فهرنهايت؛ بينما يستغرق الأمر بين أربعة عشر أو خمسة عشر يوماً عند درجة حرارة 43 فهرنهايت؛ وعند درجة حرارة 38 إلى 39، فإن عملية الفقس تستغرق ما بين عشرين وثلاثة وعشرين

Twitter: @ketab_n

يوماً. وفي أثناء بحث القُد عن هذا الماء ذي درجة الحرارة السابعة والأربعين، فإنه سيضع بيضه على ساحل نيو إنجلند الجنوبي في أوج الشتاء، وهو أقرب بصورة ما إلى الربيع في مياه ساحل مين، وإلى الصيف في نيوفاوندلاند.

اندمجت الزراعة، وصيد الأسماك تقليدياً في شمال المحيط الأطلسي. ففي أيسلندا التي تمتلك –كما هي حال نيوفاوندلاند– أرضاً صغيرة صالحة للزراعة، وفصل نمو قصيراً، لايزال الأيسلنديون قادرين على الجمع بين صيد السمك والزراعة، أو الرعي على الأقل. يفرُّ القُّد من ساحل أيسلندا الجنوبي في الشتاء الحالك، عندما لا يجد المزارع شيئاً سوى القليل ليفعله. ففي هذا القرن، لم يُسجَّل سوى قلَّة من الصيّادين الأيسلنديين؛ لأن الغالبية تعد الزراعة مهنتها الرئيسية. وحتى لو حاول صيّادو نيوفاوندلاند إنشاء مزرعة على أرض بور في فصل قصير؛ ليستعينوا بها على شظف العيش، فإن توافد القُد في فصل الصيف سيفضي إلى تنازع موسم الزراعة مع موسم الصيد.

تتمتع نيو إنجلند – موطن القُد الأطلسي في أقصى الجنوب– بموسم صيد شتوي قريباً من مياه الشاطئ، وموسم صيد صيفي بعيداً عن مياه الشاطئ. وهي تحظى بمزارع

Twitter: @ketab_n

خصبة أيضاً. وبينما ظلت نيوفاوندلاند منطقة حدودية تملؤها غرف الصيد، عَجّت ماساشوستس بالمقيمين الذين احتاجوا إلى صانعي البراميل، والحدّادين، والخبّازين، وبناة السفن والتجّار، وذويهم ممن بنوا مجتمعات من قبل. وقد أصبحت مجتمعاً زراعياً أيضاً، فقد انتقل المستوطنون إلى نقاط أبعد تجاه غرب ماساشوستس؛ للبحث عن أراضٍ خصبة لإنتاج البضائع للسوق الساحلي المزدهر. ومثل المجتمع الأمريكي المزدهر في شمال فرجينيا تماماً، شكّلت نيو إنجلند مركزاً مثالياً للتجارة. فلديها منتج القُد، الذي تحتاجه أوروبا والمستعمرات الأوروبية، وبسبب القُد ضمَّت سكاناً يمتلكون قوة إنفاق وتوقاً للمنتجات الأوروبية. هذا هو ما بنى بوسطن Boston.

كانت اقتصادات نيوفاوندلاند ونوفا سكوتيا تتعرض للاستنزاف؛ بسبب نمو اقتصاد نيو إنجلند، عوضاً عن مجاراة هذا النمو، فبسبب قلة السكان والأسواق المحلية في هذين المكانين، كان السكان يصيدون هناك السمك في المناطق الحدودية الأمامية التي تخدمها بوسطن. وزاد صيد نيوفاوندلاند بين نيسان وأيلول الطاقة الاستيعابية لكل حافظات السفن. فقد كانت السفن التجارية –المسماة سفن

Twitter: @ketab_n

أكياس الخمر؛ لأنها كانت تحمل نبيذاً فرنسياً أبيض جافاً، حيث تجيء من إنجلترا، وتأخذ القُد إلى إسبانيا، ثم يعودون من هناك بالنبيذ ومنتجات أخرى من جنوب أوروبا. لقد جلبوا التجارة لإنجلترا، ولم يجلبوا شيئاً لنوفا سكوتيا أو نيوفاوندلاند. وما إن توسعت بوسطن جرّاء تجارتها ثلاثية التشعُّب، حتى بدأت سفن أكياس النبيذ الاتجار بينها وبين نيوفاوندلاند. فأصبح صيد قُد نيوفاوندلاند يُباع في بوسطن نظير منتجات مستوطني ماساشوستس الزراعية، من مثل: الذرة، والأبقار، التي كانت تورّد إلى نيوفاوندلاند. وقد عمد كثير من صيّادي نيوفاوندلاند المحليين إلى بيع قُدّهم لبوسطن، إلى أن سرى قانون التعليق عام 1992. ومع نمو نيو إنجلند، بقيت كثير من مستعمرات الصيد جهة خارجية ذات عدد سكان قليل وراكد. وعندما ثُبتت مساواة العيش في هذه المستعمرات، انتقل كثير من ساكنيها إلى المستعمرات الشقيقة المزدهرة في نيو إنجلند.

وفي الوقت ذاته، كان أهل نيو إنجلند يتحوّلون إلى شعب تجاري، مستقل، مزدهر، وكاره للاحتكار بأنواعه. فبينما كان زارعو السكر يجنون الأرباح في جزر الأنديز الغربية في أسواق محمية، كان سكان نيو إنجلند يحصدون الثروات

Twitter: @ketab_n

من خلال نظام الرأسمالية ذي التجارة الحرة، حيث تمحور نظامهم حول تمجيد الفرد، وأصبحت التجارة ديانة نيو إنجلند تقريباً. فحتى الصيّادون كانوا مستثمرين مستقلين، لا يعملون لقاء راتب، بل نظير حصة من السمك المَصيد، كما هي حالهم في معظم أرجاء العالم في الزمن الراهن. وقد أفرد آدم سميث –اقتصادي القرن الثامن عشر– سماكة نيو إنجلند بإطراء في عمله المؤثّر عن الرأسمالية؛ ثروة الأمم The Wealth of Nations. فبالنسبة لسميث، قدّمت السماكة مثالاً مثيراً عن كيفية تمكُّن الاقتصاد من الازدهار، إذا قُدِّمت للأفراد بيئة تجارية حرّة.

لم يكن في نية التاج البريطاني وهب مثل هذه الحرية، وهو الآن يمتلك مستعمرة لم تعد بحاجة إليه، وعدت هذه سابقة خطيرة في قلب الإمبراطورية.

Twitter: @ketab_n

شوربة الشودر ودانيال ويبستر

سبق أن ألقى دانيال ويبستر خطاباً مطوّلاً في مجلس الشيوخ الأمريكي عن فضائل شوربة الشودر، وهو يُعدّ مرجعاً في الموضوع.

شوربة شودر للحفلات

خذ سمكة قد تزن عشرة أرطال، نظفها جيداً، ولا تسلخ جلدها. قطعها إلى قطع بسماكة رطل ونصف، وأبق الرأس كاملاً كما هو. خذ رطلاً ونصف الرطل من لحم الخنزير المملّح المدهِن الخالي من العظم، وقطّعه إلى قطع رقيقة. افعل الشيء نفسه باثنتي عشرة حبة بطاطا. تناول أكبر قدر لديك. أذب دهن لحم الخنزير أولاً، ثم استخرج قطع لحم الخنزير من القدر، تاركاً الدُّهن المُذاب. أضف ثلاثة أكواب ماء، وطبقة من السمك، حيث تغطي قعر القدر؛ ثم أضف طبقة من البطاطا، وملعقتي طعام من الملح، ومقدار ملعقة شاي من الفلفل، ثم أضف لحم الخنزير، وطبقة أخرى من السمك، ثم ما تبقى من البطاطا.

املأ القدر بالماء ليغطي المكوّنات، ضع القدر على نار ملتهبة. دع شوربة الشودر تغلي لخمس وعشرين دقيقة. عندما تنضج،

Twitter: @ketab_n

جهّز ربع لتر من الحليب المغلي، وعشر حبّات جوز مقسومة ومنقوعة بالماء البارد. أضف الحليب والجوز. اترك المزيج يغلي خمس دقائق. بهذا تكون شوربة الشودر جاهزة؛ لتكون صنفاً من الطراز الأول إن أنت أحسنت اتباع التعليمات. ويمكن إضافة بصلة إن كنت تحب نكهتها.

شوربة الشودر هذه مناسبة لحفلة صيد سمك كبيرة.

دافيال ويبستر،

من كتاب طهي يانكي نيو إنجلند،

تحرير: إيموجين ولكوت، 1939

Daniel Webster,

From The New England Yankee Cookbook,

Edited by Imogene Wolcott, 1939

ثمة عدد آخر من وصفات شوربة الشودر، تُنسب إلى دانيال ويبستر. فقد اقتبس الجنرال س. ب. لايمان General S. P. Lyman في مذكراته ويبستر، مختتماً بإحدى الوصفات: «إذا ما وضع مثل هذا الطبق المُدخّن الساخن أمامك، بعد صباح طويل قضيته في التدريبات الرياضية، فسوف يدفعك إلى عدم حسد الآلهة بعد الآن».

Twitter: @ketab_n

Twitter: @ketab_n

5: بعض الحقوق غير القابلة للتصرف

تضّرع يا سيدي، سائلاً: ما الذي يضاهيها في العالم؟ مرّ بالأجزاء الأخرى سريعاً، ثم قف وتأمل الطريقة التي واصل من خلالها شعب نيو إنجلند نشاطاته في مسامكه منذ القدم. فبينما نتعقبهم عبر الجبال الجليدية المتهاوية، ونراهم ينفذون إلى أبعد مناطق معزولة في خليج هدسون Hudson Bay، ومضايق ديفيز Davis Straits، وبينما نبحث عنهم أسفل الدائرة القطبية الشمالية، نسمع أنهم نفذوا من المنطقة المقابلة للقطب المتجمد... لا بحر سوى ما تتقاذفه مسامكهم، ما من مناخ لا يشهد على شباكهم. فلا دأب هولندا، ولا نشاط فرنسا، ولا حصافة المشروع الإنجليزي الحاذق المصمم، حملت من قبل نمط الصناعة الحماسي المحفوف بالمخاطر هذا، بالدرجة التي اندفع بها هذا الشعب الجديد.

إدموند بيرك،

مجلس العموم البريطاني، آذار 1775

Edmund Burke,

British House of Commons, March, 1775

Twitter: @ketab_n

كان القُد بحلول القرن الثامن عشر، قد انتشل نيو إنجلند من كونها مستعمرة نائية تضم مستوطنين يتضورون جوعاً، إلى قوة تجارية دولية؛ فقد رقّت ماساشوستس القُد من كونه سلعة إلى طوطمfetish[1] . وقد عمد أفراد «طبقة نبلاء أسماك القُد» –أولئك الذين ترجع ثروات عائلاتهم إلى مسامك القُد في القرن السابع عشر– إلى عبادة السمك جهاراً كرمز لثروتهم. وقد ظهرت صورة سمكة القد على الشعارات الرسمية لختم شركة بلايموث للأراضي Plymouth Land Company، وعلى ختم ولاية نيو هامبشير New Hampshire عام 1776، وعلى شعار صحيفة سالم الرسمية –في القرن الثامن عشر– وهو رسم لدرع يحمله هنديّان، وفي الأعلى صورة سمك قُدّ. وقد حملت العديد من العملات الصادرة في الفترة بين 1776–1778 صور سمكة القُد عليها، وقد حمل طابع ضريبي بقيمة بنسين أصدرته مستعمرة خليج ماساشوستس صورة سمكة قُد، وعبارة «السلعة الرئيسية في ماساشوستس».

عندما عبر نبلاء سمك القُد الأصليون عن النعمة التي أسبغت عليهم عبر تشييد القصور، عمدوا إلى تزيينها برسوم أسماك

(1) الطوطم: كانت الشعوب القديمة تعتبر أن له قدرة سحرية على حماية صاحبه أو مساعدته. (المترجم)

Twitter: @ketab_n

القُد. ففي 1743، ضمّن مالك سفينة يُدعى العقيد بنيامين بيكمان Benjamin Bickman، قصر سالم الذي كان يُشيّده سلّماً مزيناً بقُدّ خشبي مذهّب على جانب كلّ درجة منه. وحوت دار بلدية بوسطن سمكة قُد مذهبة تتدلى من السقف، لكن المبنى احترق – بكل ما فيه– عام 1747. وبعد الثورة الأمريكية، كانت سمكة قُد خشبية منحوتة تتدلى في مجلس التشريع القديم؛ مبنى الحكومة الموجودة على رأس شارع ستيت State Street في بوسطن، أو في حملات جون رو John Rowe التحريضية، حيث كان –كما كثير من الثائرين في بوسطن– تاجراً. وعندما نقلت ماساشوستس مجلسها التشريعي عام 1798، انتقلت سمكة القُد معه. وعندما انتقل المجلس التشريعي مرة أخرى عام 1895، أنزل مساعد البوب سمكة القُد بمراسيم رسمية، ولفّها بالعلم الأمريكي، ووضعت داخل تابوت، وحُمِلت على أكتاف ثلاثة ممثّلين في موكب رافقه ضابط النظام. ولدى دخولهم المجلس الجديد، نهض أعضاء المجلس وأطلقوا عاصفة من التصفيق الحاد.

يدل كل هذا على تمكن السخف من عقول أهل نيو إنجلند بشكل كبير.

ففي وقت هذا النقل الأخير، قدّم ثلاثة ممثلين كلّفوا بإعداد

Twitter: @ketab_n

دراسة عن النحت تقريراً كتبوا فيه باستفاضة عن موضوع تجارة القُد، مثل مقايضة قُد نيو إنجلند المالح بالملح، والفواكه، والنبيذ من أوروبا، والدِّبس، والبهارات، والقهوة من جزر الإنديز الغربية. بيد أن التقارير -كما هي حال أوصاف كثيرة تناولت تجارة نيو إنجلند -لم تأتِ على ذكر أي من السلع التي لا غنى عنها في كل هذه التجارة: البشر.

تمثّلت استراتيجية إنتاج السكر- وتركيز الجهد على الصناعة الزراعية- في القرن السابع، في إبقاء تكاليف القوة البشرية متدنية من خلال العبودية. ففي وقت الحصاد، كانت مزرعة السكر مصنعاً يعمل فيه العبيد لما يزيد على ست عشرة ساعة في اليوم إذ يقطعون القصب بأيديهم من أقرب جزء للتربة، ويحرقون الحقول، ويسحبون القصب للطاحونة، ويسحقونه، ويغلونه. ولكي يستمروا في العمل تحت الشمس الاستوائية، كان العبيد بحاجة إلى الملح والبروتين. بيد أنّ مالكي مزارع السكر لم ترقهم فكرة إضاعة قطعة أرض تنتج السكر الثمين، وتخصيصها لزراعة محاصيل غذاء لمئات الآلاف من الإفريقيين الذين جلبوا لكل جزيرة صغيرة في البحر الكاريبي، فلم يكن البحر الكاريبي ينتج أي طعام تقريباً. في البداية، كان العبيد يقتاتون على اللحم المملّح القادم من إنجلترا، لكن مستعمرات نيو إنجلند ما لبثت أن

Twitter: @ketab_n

رأت الفرصة في الحصول على القُد المالح، بوصفه غذاء رخيصاً يحتوي على الملح.

وتمثلت الفائدة العظمى لهذه التجارة الجديدة بالنسبة لتجار القُد المالح، في أنه كان سوقاً للبضائع زهيدة الثمن والمناسبة للجميع. فالقُد المعالج يمكن أن يكون منتجاً مكلفاً. فربما لم تُقسّم السمكة بشكل جيد، أو فسدت في ظروف الطقس السيئة أثناء التقديد، أو وضع عليها كثير من الملح، أو قليل منه، أو أسيء التعامل مع هذه الأسماك، فثمة قائمة طويلة من العوامل التي يمكن أن تنتج سمكاً ذا جودة غير مقبولة، لدى سوق المتوسط العارف بهذا النوع من السمك. وقد شكّلت جزر الإنديز سوقاً متنامياً لكل الأسماك المرفوضة، لكل شيء رخص ثمنه. في الحقيقة، كانت جزيرة إنديا الغربية اسماً تجارياً لسمك القُد المالح رديء الجودة.

ثمة قانون طبيعي لا يخطئ في التجارة، وهو أن سوق السلع الرخيصة المتعطّش– وموطن الإغراق التواق لأردأ أنواع السلع – تعد قوة سوقية لا تُقاوم. ففي البداية، منح هذا السوق فرصة لبيع السلع التي تحتوي أخطاء، وكان يمكن أن تمثل خسارة. بيد أن المنتجين تحوّلوا بشكل متزايد نحو هذا المنتج السريع الرخيص، والمريح؛ لأنه كان سهلاً. وقد مثلت معالجة جزيرة إنديا الغربية

Twitter: @ketab_n

نسبة مطّردة الزيادة من إنتاج نيو إنجلند، ونوفا سكوتيا، وبدرجة أقل، نيوفاوندلاند. وقد تخصَّصت نوفا سكوتيا تحديداً في المنتجات المملَّحة والمقددة الصغيرة رديئة الجودة؛ لبيعها لجزر الإنديز الغربية.

إنّ أول ما لفت انتباه سكان نيو إنجلند للبحر الكاريبي كان الملح القادم من تورتوجاز. ولكن ما لبثت السفن أن عادت محملةً لا بالملح فحسب، وإنما بصبغ البتّلة الأزرق، والقطن، والتبغ، والسكر. فبعد ما لا يزيد على خمسة وعشرين عاماً من وصول الحجيج للمرة الأولى، كان سكان نيو إنجلند، قد طوّروا تجارة مثلَّثيّة. فأفضل أنواع السمك كان يباع دائماً لإسبانيا. وقد أصبحت بيلباو –بنبيذها، وفاكهتها، وحديدها، وفحمها –شريكاً تجارياً رئيساً لبوسطن. ثم أبحر تجار نيو إنجلند لجزر الإنديز الغربية، حيث كانت تُباع بعض البضائع الإسبانية، وأرخص أنواع القُد، ويُشترى في المقابل السكر، والدِّبس، والتبغ، والقطن، والملح. وكانت تعود السفينة إلى بوسطن محمَّلة بالبضائع المتوسطة والكاريبية. كانوا يجنون أرباحاً في كل مكان يتوقفون فيه.

وقد تم اتخاذ الخطوة المنطقية من الناحية التجارية بسرعة كبيرة. ففي عام 1645، أبحرت سفينة من نيو إنجلند إلى جزر الكناري، ثم

Twitter: @ketab_n

ابتاعت عبيداً أفارقة في جزر الرأس الأخضر Cape Vede Island، وبيعوا في البربادوس Barbados، وعادت إلى بوسطن حاملة النبيذ، والسكر، والملح، والتبغ. وتتالت شحنات القُد المالح، وما لبثت أسماك القُد المالح، والعبيد، والدِّبس أن أصبحت كلها متَّصلة تجارياً.

وفي طور تحضيرهم لمتحف مُكرّس لميناء سالم التجاري في القرن السابع عشر، تفحّص مسؤولو خدمة المتنزه القومي National Park Service بدقة وثائق الشّحن، مُحضّرين أنفسهم لهجمة، لكنهم تنفّسوا الصعداء؛ لعدم تمكنهم من كشف أي سجل يدل على الاستعباد في أي سفينة من سفن ميناء سالم. لكن لا يُفترض أن يبالغوا في الراحة لهذا الاستنتاج. ففضلاً عن حقيقة أن كثيراً من عمليات الاتّجار بالعبيد كانت تتم بسرِّية، فإن عمليات البحث عن هذه السجلات فوّتت النقطة المهمة. فبغض النظر عن كمية السفن التي حملت عبيداً أم لم تحمل، أو عدد تجار نيو إنجلند الذين ابتاعوا واشتروا، أو لم يبتاعوا أو يشتروا أفارقة، فقد كان تجار القُد في نيو إنجلند متورطين حتى النخاع في تجارة العبيد، لا لأنهم زوّدوا نظام المزارع فحسب، وإنما لأنهم سهّلوا عمليات الاتّجار بالأفارقة أيضاً. ففي غرب إفريقيا، كان يمكن ابتياع العبيد نظير قُد مُعالج. وحتى اليوم، لا يزال سوق إفريقي

Twitter: @ketab_n

غربي لبيع منتجات القُد المالح والمُقدّد موجوداً.

كتب السياسي الفرنسي أليكسز دو توكوفيل Alexis de Tocqueville – في دراسته التأملية الصادرة في عام 1835 «حول الديمقراطية في أمريكا» De la démocratie en Amérique – عن تناقض متوارث في شخصية نيو إنجلند، قائلاً: إنّ «مبدأ الحرية هذا لم يكن مطبقاً في أي مكان بهذه الشمولية، أكثر مما كان في نيو إنجلند». ثم تابع ليصف ما أطلق عليه مصطلح «أحجية الولايات المتحدة الاجتماعية الكبرى». فقد تقبّل سكان نيو إنجلند المحبون للحرية كمّاً كبيراً من القمع والظلم الاجتماعي. وقد وصف منظومة كونتيكت Connecticut القانونية، التي عُدَّ التجديف على الله والزنا بموجبها جرائم تستوجب الإعدام، ووصف مجتمع بوسطن الذي أطلق حملات عنيفة ضد الشعر الطويل. وقد كانت تجارة العبيد مظهراً آخر من مظاهر التناقض الأخلاقي التي لاحظها توكوفيل. كان مجتمع نيو إنجلند بطل حرية الفرد العظيم، وقد استنكر العبودية على الملأ، في الوقت الذي كان يزداد المجتمع فيه غنىً جرّاء، تزويد أصحاب المزارع في جزر الكاريبي ببراميل الطعام الرخيص؛ لإبقاء الناس المستعَبَدين يعملون ست عشرة ساعة يومياً. ومع حلول العقد الأول من القرن الثامن عشر، غادرت أكثر من 300 سفينة بوسطن في سنة

Twitter: @ketab_n

خير لجزر الإنديز الغربية.

زاد تطوير قارب صيد أسرع -السَّكونر Schooner[1]- القدرة الإنتاجية لهذه المعالجة[2] السريعة. ففي عام 1713، بُني أول قارب سكونر وأُطلق من منطقة شرقية -جلوسيستر- على يد أندرو روبنسون Andrew Robinson، ورغم وجود تجارب أوروبية أبكر في هذا النوع من ترتيب الأشرعة والصواري، إلا أن قارب سكونر جلوسيستر أحدث ثورة في عالم الإبحار والصيد. فقد كان مركباً صغيراً، سريعاً بصاريتين وأشرعة في المقدِّمة والمؤخرة، ولديه قدرة على وضع كمية هائلة من القماش المنسوج في الأشرعة العليا. اشتُق الاسم من اللفظة النيو إنجلندية في القرن الثامن عشر scoon، وتعني «أن ينزلق بخفة على الماء». وعندما تُفرد الأشرعة على اتساعها، مع وجود نسيم جيِّد وبحر منبسط، وينعطف المركب بزاوية خفيفة، فإن المركب يبدو كأنّه ينزلق على وجه الماء، ويبقى هذا المشهد أحد أكثر المشاهد روعة في تاريخ الإبحار. ولكن عادة ما كانت هذه القوارب تبحر تجاه البانكس، تعلو وتنحدر أسفل الموجات المنتفخة التي يصل ارتفاعها علو الصواري. ومن خلال تخفيض مدة الإبحار بين

(1) مركب شراعي ذو صاريتين أو أكثر. (المترجم)

(2) يقصد بالمعالجة تمليح السمك وتقديده. (المترجم)

Twitter: @ketab_n



رسم على الخشب لميناء جلوسيستر من القرن الثامن عشر. (كوربيس بيتمان Corbis-Bettman)

Twitter: @ketab_n



Twitter: @ketab_n

جورجزبانك، ومنصّات التقديد على خط الساحل، أحدثت تلك القوارب زيادة في إنتاج السمك المُعالج في جزيرة إنديا الغربية.

كان سكان مستعمرات القديس دومينغي (هايتي) St. Domingue الفرنسية، والمارتينيك Martinique، وجواديلوب (Gudeloupe)، والمستعمرة الهولندية في سورينام Suriname (قويانا الهولندية Dutch Guiana)، من بين أفضل زبائن نيو إنجلند. ومثّلت هذه المستعمرات اقتصاداً زراعياً ضخماً، وكانت المستعمرات الفرنسية مربحة إلى حد كبير. وقد جلب الفرنسيون بعد عام 1880 ما معدله 1,000 إفريقي إلى مستعمرة مارتينيك كل عام. أما معدل ما يصل إلى مستعمرة القديس دومينغي فقد بلغ 8,000 عبد في العام. وبينما أخذ كثير من العبيد الجدد مكان العبيد القدماء الذين قضوا نحبهم من إرهاق العمل، كان جمهور العبيد الأفارقة الذي يقتات على القُد المالح الرخيص يتنامى باطراد.

لم تكن المسامك الفرنسية قادرة على تلبية هذا الطلب. مع أن الشرط الوحيد الذي يفرضه السوق الكاريبي، أن يكون السمك المملّح جافاً وصلباً حتى لا يفسده المناخ الاستوائي. افتقد الفرنسيون مساحات شاطئية للتجفيف. فخلال القرن الثامن

Twitter: @ketab_n

عشر، قُلِّصت المساحة الفرنسية المحدودة في نيوفاوندلاند حتى كاد يستولى عليها كلية. وبذلك عمد الفرنسيون إلى تأسيس قاعدة لهم في الساحل الشرقي، أي الألسنة البحرية القريبة من البانكس. اصطاد الفرنسيون السمك في الساحل الجنوبي -خليج بلاسنشيا Placentia Bay- حيث الموانئ الصالحة والخالية من الجليد، وقد وفّر هروب سمك الرنكة الطُّعم، وكانت شبه جزيرة غاسبي Gaspé في نيوفرانس بالجوار. ثم وافق الفرنسيون- بعد قتال نشب بينهم وبين الإنجليز- على مغادرة هذه المنطقة، واستقروا على مدخل الساحل الشمالي لنيوفاوندلاند، الذي عُرف منذ ذلك الوقت باسم الشاطئ الفرنسي. لم تكن المنطقة محاذية لأي أراضٍ فرنسية أخرى، ولا قريبة من أي موطن صيد جيد، لذا فإنها لم توفِّر مكانَ تجفيفٍ مناسباً. وقد ازداد الموقع الفرنسي بعد الحرب التالية سوءاً عن السابق.

كانت الحروب التي دامت سبعة أعوام -المعروفة في الولايات المتحدة باسم الحرب الفرنسية والهندية- أول صراع عالمي في نهايات خمسينيات القرن الثامن عشر، فقد تقاتل الفرنسيون والإنجليز، ليس فقط في أوروبا، وإنما في الهند، والكاريبي، وأمريكا الشمالية أيضاً. ففي الثالث عشر من أيلول عام 1759، فُقِدت جزيرة نيوفرانس في غضون عشرين دقيقة، عندما تسلّق

Twitter: @ketab_n

اللواء الإنجليزي جيمس وولف James Wolfe، المرتفعات الصخرية المؤدية إلى الحصن الموجود في مدينة كيبيك Quebec City، وفاجأ الحامية الفرنسية بقيادة اللواء لويس دو مونتكالم Louis de Montcalm. فقد ارتكب مونتكالم – الذي شهد انتصارات سابقة على البريطانيين– خطأً عندما غادر الحصن، مجابهاً هجوماً مفاجئاً في حقل منبسط خلف فتحات إطلاق النار الموجودة أعلى الحصن. وخلال دقائق، سقط اللواءان صرعى، وسقطت مدينة كيبيك.

وعوضاً عن عقد تسوية بعد الانتصارات في المعركة، بقي الإنجليز يتداولون لثلاثة أعوام ما الذي يأخذونه من فرنسا. أراد بعضهم إبقاء مستعمرة القُد الفرنسية في أمريكا الشمالية بأيديهم، وأخذ مستعمرة سكر بدلاً منها ثمناً للسلام. فقد كانت مستعمرة جواديلوب تنتج كميات من السكر، تفوق إنتاج جزر الإنديز الغربية البريطانية مجتمعة. لكن القضية لم تكن حول ما إذا كان السكر والقُد والفرو أكثر قيمة. كان جدالاً حول أفضل طرق إحكام السيطرة على أمريكا الشمالية. فنظراً للتوجهات، والاستقلال الاقتصادي، وعدد السكان المتزايد في نيو إنجلند ومستعمرات أمريكا الشمالية السفلى الأخرى، شعرت بريطانيا بالخوف من فقدان سيطرتها على أمريكا الشمالية. ورأى

Twitter: @ketab_n

بعض البريطانيين أن الوجود الفرنسي -بوصفه عدواً في ظهر هذه المستعمرات- سيحافظ على ولاء سكان أمريكا الشمالية للإنجليز. ولكن في النهاية، رأى الإنجليز أن الأفضل تأمين ما يستطيعون من مناطق أمريكا الشمالية. وفي عام 1763، قرروا حرمان فرنسا من كل ممتلكاتها في أمريكا الشمالية، باستثناء جزيرتين صغيرتين مقابل الساحل الجنوبي لنيوفاوندلاند: جزيرة القديس بيير St. Pierre، وجزيرة ميكلون Miquelon.

ومن المثير للسخرية، أنه عندما احتفظت فرنسا بجزيرة جواديلوب، خسرت كندا، وأبقت على مستعمرات العبيد، لكنها خسرت مسامكها. وقاد الطلب على القُد المعالج في جزيرة إنديا الغربية ضمن الجزر الكاريبية الفرنسية، سكان نيو إنجلند إلى سلسلة تصادمات مع التاج الفرنسي. وامتد الصراع ليطال مراسيم التجارة والإبحار، وهي إحدى ركائز الإمبراطورية البريطانية، ووفقاً لها كان يتوجب على سكان المستعمرات بيع بضائعهم لإنجلترا، وشراء بضائعهم منها. فلا يحق لأهل نيو إنجلند – من الناحية القانونية- أن يقوموا بتجارة مباشرة مع إسبانيا وجزر الكاريبي، لكن يُفترض بهم أن يبيعوا قُدّهم لإنجلترا، وأن يشتروا النبيذ الإسباني والحديد من إنجلترا.

كان لدى الإنجليز أسباب مقنعة لقلقهم على أمريكا

Twitter: @ketab_n

الشمالية. ففي عام 1677 – أي قبل تسع وثمانين سنة من تحول شرارة استقلال أمريكا إلى حرب ضروس– استلم التاج البريطاني ملاحظة مؤدّبة من سكان نيو إنجلند، إلى جانب عشرة براميل من التوت البري، وبرميلين من عصيدة الذرة، وألف سمكة قُد. نصّت الملاحظة –ربما ليس بمرارة براميل التوت البري العشرة– على التالي: «نعتقد بتواضع أن قوانين إنجلترا تقتصر على أربعة بحور، ولا تطال أمريكا. فرعايا صاحب الجلالة هنا غير مُمثّلين في مجلس الأمة، لذا فإننا لا نرى أنهم قادرون على منعنا من التجارة».

لم يُعرف ما فعله تشارلز بالألف سمكة قُد، وكل براميل التوت البّري تلك، لكنه – في الواقع– لم يحرك ساكناً بخصوص مراسيم التجارة والإبحار. وبدلاً من ذلك، فقد تم ليّ عنق القانون بفعل قوة عالم التجارة. فقد أنتجت نيو إنجلند كميات كبيرة جداً من القُد يصعب على السوق البريطاني استيعابها، ولم يكن بالإمكان بيعها كلها في بريطانيا، ولم يملك الأسطول التجاري البريطاني القدرة على إعادة تصدير كل ذلك القُد. ورغم مراسيم التجارة والإتجار، أُجبر البريطانيون على السماح لشعب نيو إنجلند بالاتجار بها.

نمت التجارة بعد تحررها من القيود –كما أشار آدم سميث–

Twitter: @ketab_n

وبحلول عام 1700، لم يكن بوسع جزر الإنديز الغربية البريطانية استيعاب القُد النيو إنجلندي كله. ولم تتمكن من تزويد صناعة مسكرات الرَّم في نيو إنجلند بشكل كامل أيضاً، حيث كانت طفلاً غير شرعي لتجارة القُد. وطبقاً للاختلاف بين نيو إنجلند ونيوفاوندلاند، استوردت الأخيرة شراب الرَّم المسكر من جامايكا لتعبئته محلياً- وما زالت تفعل- بينما استوردت نيو إنجلند الدِّبس، وبنت صناعة شراب رمّ خاصة بها؛ لتبيعه في الأسواق الأجنبية.

وقد أصبح هناك الآن ثلاث طرائق لشراء العبيد في غرب إفريقيا: نقداً، أو مقابل القُد المالح، أو شراب رمّ بوسطن المسكر.

تورط منتجو الرّم في ماساشوستس وجزيرة رود Rhode بشكل مباشر في نخاسة العبيد. وقد وصفت شركة فيلتون وشركاه Felton and Company – شركة مصنعة لشراب رَمّ في بوسطن تأسست في مطلع القرن التاسع عشر- التجارة بمصداقية عالية في دليل مشروباتها لعام 1936. «طوّر مالكو السفن دورة تجارية تضمنت شحنات عبيد إلى جزر الأنديز الغربية، وشحنة من دبس السكر القاتم السميك من تلك الجزر إلى بوسطن، وموانئ نيو إنجلند الأخرى، وأخيراً شحنة شراب رمّ إلى إفريقيا».

Twitter: @ketab_n

ولم تغد الإمبراطورية البريطانية سوقاً صغيراً لصيد نيو إنجلند من القُد فحسب، وإنما منتجة صغيرة لدبس السكر الذي تزود به معامل التقطير في نيو إنجلند. فإنتاج جزر الأنديز الغربية كله، كان أقل من ثلثي ما كانت جزيرة رود تستورده منفردة. وقد احتاجت المستعمرات الفرنسية لقُد نيو إنجلند، واحتاجت نيوإنجلند إلى دبس السكر الفرنسي.

ثم قرّر التاج البريطاني –بعد أن ترك شعب نيو إنجلند يتذوقون طعم التجارة الحرة لما يزيد على قرن– في عام 1733، تنظيم تجارة الدِّبس كخطوة مفتاحية نحو إعادة فرض سيطرته على التجارة. وبدلاً من ذلك، انقلب الإجراء ليصبح إحدى الخطوات المجازفة نحو تفكيك الإمبراطورية البريطانية.



Twitter: @ketab_n

إنديا الغربية في جزر الإنديز الغربية

الزمن صعب، ليس بوسعك إنكار
أننا لا نقدر على أن نشتري السمك المُملَّح الرخيص تقريباً

موسيقى كاليبسو في أربعينيات القرن العشرين «لفرقة النمر» (نيفيل ماركانو)

1940s calypso by «The Tiger» (Neville Marcano)

كانت تنطلق في جزر بورتو ريكو Puerto Rico صيحات استهجان لدى مرور النساء الجذابات، تردِّد Tanto carne yo comiendo bacala (اللحم كثير، وأنا لا أتناول سوى القُد المملحّ). أما اليوم فقد أصبح أرخص من القُد المالح، بيد أن التعبير – كما الصيحات نفسها– بقي حاضراً.

كان القُد المالح طعاماً رخيص الثمن، يخلط بأطعمة رخيصة أُخرى لإعداد الطبق الشائع. وفي حين لم يعد القُد المالح رخيصاً، فإن الوصفات بقيت كما هي، ولم يطلها تغيير. فإلى جانب طبق القُد المالح مع الجذور، يُعد طبق القُد المالح مع الأرز أكثر أطباق القُد الكاريبي انتشاراً على مستوى العالم. وقد كان في الأصل طريقة للاستفادة من القُد المالح المتوافر إلى أبعد الحدود، وكان

Twitter: @ketab_n

يُعدُّ عادةً من الذيل وفتات القُد. وتعد في بعض الأحيان مرقة من العظام، ويطبخ الأرز في هذا المرق أحياناً، وهو طبق يعرف في جزر بورتو ريكو باسم Mira Bacala (ابحث عن القُد المالح).

القُد المالح والأرز

السمك المالح والأرز، هو طبق محلي مفضّل. ونحتاج ما يُقارب نصف رطل من السمك المالح، ونصف لتر من الأرز، تغلى سوية مع مقدار ضئيل من لحم الخنزير المالح، وقليل من الزبدة.

كارولين، سوليفيان

كتاب طهي جامايكا، لنجستون، 1893

Caroline Sullivian,

The Jamaica Cookery Book, Kingston, 1893

Twitter: @ketab_n

6: صدى حرب قُدّ سُمع في أرجاء العالم

تكدَّس السمك المالح على أرصفة الميناء، شكله يشبه الخشب المرصوص، خشب القيقب، وخشب البتولا الأصفر الذي لم ينزع اللحاء عنه. ظننت السمك خشباً في البداية، وهو بمفهوم ما كذلك – وقود لإبقاء نيراننا الحيوية مشتعلة– خشب شرقي ينمو في الغراند بانكس.

هنري ديفيد ثورو،

رأس القُد، 1851

Henry David Thoreau

Cape Cod, 1851

يتألف فن فرض الضرائب من نتف ريش الإوزة للحصول على أكثر الريش بأقل همهمة استهجان.

جان بابتيز كولبرت (1619–1683)

Jean Baptiste Colbert

ثمة جانب غرامي في كل ثورة، فقد كانت هناك قصة غرامية لثورة فرنسا، وروسيا، والمكسيك، والصين، وكوبا. بيد أن أكثر

Twitter: @ketab_n

الثورات اتصافاً بذلك –مثل ثورة 1848– بدت أكثرها إخفاقاً. كانت الثورة الأمريكية ناجحة بامتياز، فلم تقع فريسة الفوضى والعنف، ولم تنزلق نحو التسلطية. لم تنتج نابليون Napoleon، ولا حزباً حاكماً منصّباً. فقد آتت أُكُلها. وقد خلت –كحال الثورات– من الغرام الحالم أيضاً. وكان المتطرّفون في التغيير –الثوار الحقيقيون– تجاراً من الطبقة الوسطى في ماساشوستس، لهم مصالح تجارية، وتركزت ثورتهم على الحق في كسب المال.

لم يؤمن جون آدمز –العنصر الأقوى بين متطرِّفي التغيير في ماساشوستس– بالاستعمارية colonialism نهجاً اقتصادياً، ولم يعتقد لذلك بضرورة أن يقبل الأمريكيون العيش في المستعمرات. كانت الثورة الأمريكية أول حركة معادية للمستعمرين. وكانت تدور حول الحرية السياسية. لكن في عقول أعتى ثوّارها – متطرفي التغيير في نيو إنجلند– تمثّل التعبير المحوري لهذه الحرية في تمكّنهم من اتخاذ القرارات الخاصة باقتصادهم.

ذلك أن كل الثورات تدور حول المال بدرجات متباينة. فإبّان الثورة الفرنسية، قال الكونت دوميرابو Comte de Mirabeau: «في التحليل الأخير سيحكم الشعب على الثورة من خلال هذه الحقيقة فحسب: هل تقاضوا مالاً أكثر؟ هل تحسّن حالهم؟ هل

Twitter: @ketab_n

توفّرت لهم فرص عمل أكثر؟ وهل تدر هذه الأعمال أرباحاً؟»
لكنه لم يكن متطرّفاً في تلك الثورة.

نشد متطرفو التغيير في ماساشوستس ثورة اقتصادية، وليست اجتماعية. لم يكونوا يفكرون بالجياع ورواتبهم. كانوا يفكرون في حقّ كل شخص بأن يصبح فرداً من أفراد الطبقة الوسطى، وأن يكون صاحب مشروع تجاري، وأن يمارس التجارة ويجني المال، فقد جمع رجال بلا مهارات خاصة – وبرأسمال صغير– ثروات كبيرة من سماكة القُد، ذاك هو النهج الذي آمنوا به.

لم يكن أولئك رجالاً ضحلي التفكير، فقد فهم كثير منهم، ومعظم القادة المهمين – حتى توماس جيفرسون مالك العبيد– أن الحديث عن حقوق الإنسان مع إغفال آلام الملايين من العبيد لا يعدو أن يكون نفاقاً ورياء. لكنهم لن يسمحوا بانهيار الثورة لقضية مثل هذه، كما خشوا أن تتحقق، فخلال القرن تنبأ الإنجليز بمحاولة المستعمرات الأمريكية المتعاظمة التحرّر من حكم التاج البريطاني، لكنهم – في النهاية– سيبقون تحت جناح الإمبراطورية البريطانية؛ بسبب عدم قدرتهم على التوافق فيما بينهم. وما عجز التاج البريطاني عن إدراكه، أن قادة الثورة كانوا نفعيِّين في تركيزهم على أهداف أساسية، وأن الدبس، والقُد، والشاي لم تكن مثار خلاف مقلق وحسب، إنما كانت لب

Twitter: @ketab_n

القضية، حتى أن سكان فيرجينيا سمّو الثورة «حرب التبغ».

أظهرت إنجلترا شيئاً من المرونة، فلم يكن في ميناء جلوسيستر –رغم أنه ميناء تجاري مصنَّف رسمياً– مسؤول جمارك واحد. وقد أذن البريطانيون لكارولاينا الجنوبية بأن تتّجر بالأرز مقابل الفاكهة، والملح، والنبيذ بشكل مباشر مع حوض المتوسط. أما أعظم الحريات فكانت الاتجار مع مستعمرات الإنديز الغربية البريطانية. أما بالنسبة لماساشوستس؛ فقد تمثلت هذه التجارة في مقايضة القُدّ بالدِّبس، بينما اتّجرت كونيتيك بالخضراوات، وحنطة ماريلاند Maryland، أما بنسلفانيا فتاجرت بالذرة. وبحلول سبعينيات القرن الثامن عشر، كان حجم تجارة نيوإنجلند مع جزر الكاريبي يضاهي حجم تجارتها مع إنجلترا. وقبل أن يبدأ الإنجليز القلق من اندلاع حرب استقلال مسلحة، كانوا قلقين من ممارسة الاستقلال الفعلي خارج القانون. ولم تعد المستعمرات بحاجة إلى الدولة الأم، وقد عرف الشريكان هذا الأمر.

تمثّلت المحاولة الرئيسية الأولى التي قامت بها بريطانيا لاستعادة احتكارها للمستعمرات في مرسوم الدِّبس لعام 1733، الذي فرض مكوساً كبيرة على استيراد الدِّبس من جزر الكاريبي غير التابعة لبريطانيا، والذي من شأنه القضاء على التجارة، عبر جعل شراء الدبس من جزر الإنديز الغربية الفرنسية صفقة غير

Twitter: @ketab_n

مربحة، وينتظر من الإجراء ألا يقلل من حجم الأسواق التي تستقبل قُد نيو إنجلند وحسب، ولكنه سيعمل على تخفيض صناعة شراب الرّم فيها. ولكنه لم يفلح في المحورين؛ لأنّ الفرنسيين كانوا توّاقين للعمل مع تجار نيو إنجلند من خلال اتفاق تهريب مربح. حتى إن تجارة القُد مقابل الدِّبس بين نيو إنجلند وجزر الكاريبي الفرنسية قد تنامت –حقيقة– بعد مرسوم الدِّبس.

كان يمكن للمرسوم أن يتحول إلى فشل منسي لولا محاولة الإنجليز الثانية بعد جيل، بإصدار مرسوم السكر عام 1760، الذي فرض ضريبة مقدارها ستة سنتات على كل غالون دبس. ومرة أخرى، حفظ تجار نيو إنجلند تجارتهم من خلال التهريب. وفي عام 1764، جرّب البريطانيون خطة جديدة، تمثّلت في تخفيض المكوس على الدبس، ولكن جباية مكوس جديدة على السكر وخمرة الماديرا[1]، كان القصد من ورائها إجبار سكان المستعمرات على التحوّل من خمرة الماديرا إلى خمرة البورت[2]؛ إذ لا تتوافر الأخيرة إلا عن طريق التجار البريطانيين. وبدلاً من ذلك، قاطع سكان المستعمرات الاثنتين. ورغم أن خمرة الماديرا

(1) نوع من الخمرة منسوب إلى جزيرة ماديرا. (المترجم)

(2) نوع من الخمرة برتغالي الأصل. (المترجم)

Twitter: @ketab_n

كانت تستورد أيضاً لمعالجة القَدّ متوسط الجودة، المعروف باسم قَدّ ماديرا المُعالج، فقد كان الرَّم هو مشروبهم. وقد جرت العادة أن تُستخدم كلمة رم لمصطلح عام يدل على المشروبات الكحولية كافة. وقد حُسب في العام الذي صدر فيه مرسوم الدبس، أن معدل استهلاك الفرد لمشروب الرَّم في المستعمرات الأمريكية بلغ 3,75 غالون أمريكي سنوياً. وفي 1757، خاض جورج واشنطن الانتخابات عن مقعد مقاطعة فيرفاكس Fairfax في مجلس ممثلي المواطنين البريطانيين. وتضمنت مصاريف حملته، ثمانية وعشرين غالوناً من خمرة الرّم، وخمسين غالوناً من شراب الرّم المسكر الممزوج بعصير الفاكهة.

وتضمنت إنفاقات الحملة توزيع النبيذ أيضاً، والجعة، وعصير التفاح. قد تبدو هذه المصاريف معتدلة مقارنةً بنفقات الحملات المعاصرة، بيد أنه في عام 1757 لم يكن في مقاطعة فيرفاكس في ولاية فيرجينيا، سوى 391 صوتاً.

تعرّض التاجر البوسطني جون هانكوك John Hancock –وهو ثائر معروف– في عام 1764، إلى الاعتقال على خلفية اتهامه بتهريب خمرة الماديرا على متن قاربه الشراعي ليبرتي [حرية]. وقد عملت جماهير بوسطن الغاضبة على تحريره. وفي السنة اللاحقة، فُرضت رسوم الطوابع للمرة الأولى على سكان

Twitter: @ketab_n

المستعمرات لدفع ضريبة مباشرة وليس مكوساً. ومع تمادي الإنجليز في فرض مزيد من قوانين التجارة، تدهورت العلاقات. فللمرة الأولى، عُيِّن مندوبو جمارك في جلوسيستر، رغم تعرّض هؤلاء الموظفين غير المحظوظين للتحرشات، والمعاملة الوحشية، ولقد قيدوا أحياناً إلى الجلد. وفي عام 1769، زعم أهل ماساشوستس أن القيود المفروضة على التجارة كبَّدتهم خسائر تعرّض لها 400 مركب يعمل في صيد القُدّ.

وقد بدا أن الإنجليز مازالوا مصرّين على القيام بأسوأ خطوات ممكنة. فنظراً للمعارضة التي جابهوها ضد مرسوم الطوابع، عمل الإنجليز على استبدال هذا المرسوم، وأصدروا عوضاً عنه مرسوم تاونسيند Townsend Act – سُمِّي على اسم رجل اكتسب مساحة على هامش التاريخ من خلال تصريحه في مجلس العموم، ويُقال إنه كان ثملاً وقتها: «أجرؤ على فرض ضرائب على أمريكا». وبسبب الغضب المباشر الذي جابهه وعاد إلى قائمة الضرائب المقترحة على السلع المستوردة، حاول التراجع، وتسوية الأمر من خلال الاتفاق على فرض الضرائب على عدد قليل من السلع الأقل استخداماً، وكان من بينها الشاي.

وضّح حزب الشاي في بوسطن الذي أُسّس عام 1773 طبيعة الثورة الأمريكية. وقد حرّض التجار على انتفاضة ضد فرض

Twitter: @ketab_n

مكوس على المستوردات، وكان جون هانكوك، وجون رو من ضمن هؤلاء التجار، وبموجب هذه الانتفاضة حمّل سليلو طبقة سمك القُدّ النبيلة -مرتدين زي قبيلة الموهوك[1]- سفنهم بالبضائع وأفرغوها في الميناء. وقد حذت «أحزاب الشاي» المشابهة حذوهم في موانئ أخرى. وبدا جلياً أن الثورة وصلت في نيويورك إلى الطبقة الكادحة؛ لأن حشوداً متحمسة أفرغت البضائع في ميناء هدسون قبل أن يتسنى للثوار الظهور بأزيائهم الهندية.

بدت الخطوة البريطانية التالية أكثر إرباكاً، ففي عام 1774، أقدم البريطانيون -ردّاً على أزمة حرّكتها أصلاً حقيقة أن المستعمرات تنتج فائضاً كبيراً من الطعام -على إغلاق ميناء بوسطن في محاولة لتجويع الناس؛ حتى يعوِّضوا التاج عن البضائع المُتلفة. لم يكن العام كعام 1620، ولن يجوع أحد في نيو إنجلند، بوجود البضائع المستوردة أو انعدامها. فقد زوّد ميناء ماربيلهيد بالقُدّ، وميناء تشارلستون بالأرز، وميناء بالتيمور بالحبوب حتى إن قطيع أغنام من كومتيكيت كان يرعى هناك.

بيد أن الضربة القاصمة لنيو إنجلند كانت وشيكة، لكن الاتصالات كانت بطيئة جداً لدرجة أن أهل المستعمرات لم

(1) قبيلة من هنود أمريكا الشمالية الحمر. (المترجم)

Twitter: @ketab_n

يسمعوا عنها إلى أن ابتدأ الرّمي. فقد قصر المرسوم المقيِّد -الذي أصبح نافذاً في الثاني عشر من تموز عام 1775- تجارة نيو إنجلند على الموانئ الموجودة في إنجلترا، وحظر على صيادي نيو إنجلند السماكة في الغراند بانكس. وكأن التاج قد قصد من وراء ذلك تأليب ماساشوستس على متشدِّدي التغيير فيها.

كانت القدرة الأمريكية على إنتاج الطعام إبَّان الثورة، الفائدة الوحيدة للجيش القاري. ويمكن أن يكون الجيش البريطاني قد تلقى تدريبات أفضل وخبرة أوسع، وكان يتمتع بملابس وعدد أفضل. لكن الأمريكيين كانوا يتغذون بشكل أفضل. وكانوا يتلقون رواتب أفضل، و-بفضل رمّ بوسطن- كانوا يشربون أنخاباً أفضل.

لكن القُدّ الموجود لم يكن كافياً للجميع. فلم يعد بوسع صيادي نيوفاوندلاند ونوفا سكوتيا بيع سمكهم في بوسطن. وقد أبعدت السفن الحربية البريطانية صيّادي نيو إنجلند عن العمل في الغراند بانكس، بيد أنّ صيادي نيو إنجلند -بمراكبهم الشراعية متعددة الصواري والأشرعة- جعلوا من مياههم منطقة خطر لكل سفينة تؤازر البريطانيين. فقد كانت مراكب السكونر في جلوسيستر مزوّدة بحاضنات مدافع. والمثير للسخرية أن أول مركب من هذه المراكب المسلحة كان يسمى بريطانيا Britannia.

Twitter: @ketab_n

وكان مجهّزاً بثمانية مدافع قديمة منصوبة على حواضن جديدة الصنع. وقد أُلحقت به، لقوة النار المتواضعة هذه، أسلحة خفيفة أُخرى. وفي عام 1776 وحده، استولت مراكب السكونر المفوّضة بمهاجمة سفن العدو، على 342 مركباً بريطانياً.

كان الطرفان في عام 1778 – بعد ثلاثة أعوام من اندلاع الحرب– مستعدين للتفاوض، وقد انطلقت المحادثات في باريس. وفي عام 1781، لم تبق إلا ثلاث قضايا عالقة: الحدود، ودفع الديون المستحقة لإنجلترا، ومصائد السمك. وقد ثبت أن المسامك كانت أشدها ضراوة وصعوبة.

فقد أصرت ماساشوستس على حقوقها في الصيد في مواطنها التقليدية، التي تضمنت الغراند بانكس، وإفريز سكوتشيا، وخليج المار لورنس، وقد كانت كلها قبالة ساحل المستعمرات البريطانية الموالية. لكن حتى فرنسا –حليفة أمريكا الكبرى– لم تدعم نيو إنجلند، فقد كان دعم ثورة ضد إنجلترا يعني أنه ضدّ فرنسا، بيد أنها لم تعتقد أن مصلحتها السماح لصيادي نيو إنجلند العودة إلى الغراند بانكس. فقد كان موقف فرنسا أنه في حين أن الأمم جميعها تشترك في حقها في أعالي البحار، فإن المَواطن المائية القريبة من الشاطئ تبقى ملك أصحاب خط الساحل. فجزر المار بيير والميكولون الصغيرة مازالت تسمح لفرنسا بأن

Twitter: @ketab_n

تكون أحد مالكي خط الساحل. وحتى يومنا هذا، مايزال الفرنسيون يطالبون بحقوق الصيد في شريط من المياه الكندية؛ بسبب هذه الملكية الصغيرة جداً.

لم يكن القانون الدولي الخاص بالبحار واضحاً في هذا المفهوم. فلايزال هناك اعتقاد واسع أن البحار لا جنسية لها. ولم يُتنازع على أول ادعاء ملكية معروف، لمساحات من المحيط –مساحة ثلاثة أميال في بحر الشمال– إلى أن اندلعت حروب نابليون. لكنّ أهل نيو إنجلند كانوا يحظون بجون آدمز إلى جانبهم– الأب المؤسس لأمريكا الذي لم ينل التقدير الذي يستحقه. كان آدمز، الذي لم تظهر صورته على أي عملة، مصدر إلهام لقليل جداً من النُّصب التذكارية. جادل آدمز في الهيئة التشريعية القارية العليا Continental Congress لنيل الاستقلال الكامل عن إنجلترا، وقد كسب محاججته عن طريق تلفيق حلف ضم ماساشوستس وفيرجينيا، ثم جمع المستعمرين تحت لواء واحد، واختار العقيد جورج واشنطن لقيادة الجيش القاري، وهو مَن كتب «تأملات عن الحكومة» Thoughts on Government، التي أصبحت برنامج عمل لدى تشكيل حكومة الولايات المتحدة، وكذلك انتزع الشاب توماس جيرسفون Thomas Jefferson من سلك الجيش، تحت حماية السلطة، وأوكل إليه مهمة كتابة «إعلان

Twitter: @ketab_n

الاستقلال»Declaration of Independence، وذلك لأن الشاب الفيرجيني فاق آدمز في موهبة الكتابة.

ومما أثار حنق ممثّلي المستعمرات الجنوبية، أن آدمز كان لديه شرط مكتوب في المفاوضات التي تمّت مع البريطانيين، مفاده أن حقوق الصيد في البانكس لا يمكن أن تُنتزع دون موافقة ماساشوستس. وقد أدى هذا إلى أول مظاهر الانفصال بين الشمال والجنوب في الولايات المتحدة. فقد اشتكى الجنوبيون من أنّ مصالح تسع ولايات قد تم التضحية بها «لإرضاء آكلي الدبس ومقطّريه» في الولايات الأربع الأخرى.

دافع آدمز عن إعلان استقلال جيفرسون، سطراً سطراً، في هيئة التشريع القاري العليا ضمن مناظرة جدلية استمرت ليومين ونصف دون توقف، بينما جلس جيفرسون- المؤلِّف الكتوم- صامتاً. ومن بين المعارك القليلة التي خسرها آدمز، كانت تلك التي أثيرت حول قطعة جوهرية [من الإعلان] تعارض العبودية، وأطلقت عليها عبارة «حرب قذرة ضد طبيعة البشر». ورغم ذلك، فقد تمكن من الدفاع عن تجارة القُدّ والدبس رغم ارتباطها بالعبودية. فقد بين لزملائه الممثلين الأمريكيين القيمة التجارية لتجارة القُدّ في المتوسط الكاريبي. لكنه دلل أيضاً أن صيادي نيو إنجلند قد برزوا قوة بحرية بامتياز. وقد دعا آدمز في ذلك الآن

Twitter: @ketab_n

سماكة نيو إنجلند بـ «مصنع التجّارة ومصدر القوة البحرية»، مدللاً بأن صيادي سمك القعر في نيو إنجلند كانوا «ضروريين جداً لتحقيق استقلالنا والحفاظ عليه».

رأى كثير من الأمريكيين –بمن فيهم بنيامين فرانكلين– في حقوق الصيد أمراً، يمكن التنازل عنه. لكن آدمز لم يقبل ذلك. وفي النهاية، منح البريطانيون– في التاسع عشر من تشرين الثاني 1782، بعد عام وشهر من استسلام الجنود البريطانيين في يوركتاون Yorktwon– نيو إنجلند حقوق الصيد في الغراند بانكس.

لكن الأمريكيين لم يفوزوا بمدخل إلى الأسواق، فقد كانوا ممنوعين من الاتّجار مع جزر الإنديز الغربية البريطانية، وهو ما شكّل خسارة تجارية هائلة لنيو إنجلند خلّفت وراءها مجاعة مأساوية بين العبيد، الذين انقطع عنهم مصدر تزويدهم بالبروتين. وقد قضى 15,000 عبد نحبهم جوعاً في جامايكا بين عامي 1780 و1787 في وقت سيطر الركود فيه على تجارة نوفاساسكوتشيا ونيوفاوندلاند، وقد توجَّهت مسامكهم نحو إنتاج السمك متدني الجودة لسوق غرب الهند.

شهد كل تحوّل تاريخي في حقبة المستعمرات تفضيلاً لمسامك نيو إنجلند. ولكن بعد الاستقلال الأمريكي، بدأت هذه السلسلة

Twitter: @ketab_n

المتابعة بالتغيُّر.

اندلعت حرب جديدة بين البريطانيين والأمريكيين عام 1812. فقد قام صيادون من جلوسيستر، وماربلهيد، وموانئ أخرى في نيو إنجلند بحشد سفن حربية سريعة، استلهموا تصميمها من مراكب السكونر التي يمتلكونها، وملأوها بالرجال، وقد قاموا بعمل بارع –كما تنبأ آدمز قبل ثلاثين عاماً– في «حفظ استقلالنا».

تكفَّل ابن جون آدمز –جون كوينسي آدمز John Quincy Adams– بمفاوضات السلام في غنت Ghent. وكبقية أفراد أسرته، كان مناصراً عنيداً لمصالح نيو إنجلند في صيد السمك. وقد قسمت القضية الولايات المتحدة إلى شمال وجنوب من جديدين.

شكّلت معاهدة باريس، المُصادق عليها في 1783، نصراً كبيراً من وجهة نظر شعب نيو إنجلند. لكن الجنوبيين أرادوا إعادة كتابة تلك المعاهدة؛ لأنهم أُعطوا حقوق ملاحة في نهر الميسيسيبي كي يجبروا البريطانيين على التنازل عن الغراند بانكس. وأصر سكان نيو إنجلند على أنّ حقوقهم في السماكة قد صودق عليها، وليست محط تفاوض. لكن الرئيس –جيمس ماديسون James Madison– كان من فيرجينيا، وقد وقف إلى جانب مواطنيه الجنوبيين. ولقد ألغت معاهدة غنت الحقوق

Twitter: @ketab_n

البريطانية في الميسيسيبي، لكنها تركت قضية البانكس مفتوحة لمزيد من المفاوضات.

أكدت اتفاقية 1818 بعض حقوق الصيد الأمريكية في البانكس، لكن صيّادي نيو إنجلند لم يستعيدوا ما كسبه لهم جون آدمز عام 1782، وبقيت القضية مصدر توتر بين الولايات المتحدة وكندا مئتي عام لاحقة.

تضرّرت مسامك القُدّ الأمريكية الشمالية –ربما أكثر مما أراد آدمز الأب والابن الاعتراف به– مع إبطال نظام العبودية في عام 1834 في جزر الإنديز الغربية البريطانية، وفي جزر الإنتيل الفرنسية عام 1848، وفي جزر الإنتيل الهولندية عام 1849.

وبعد قرون من ثورات العبيد الدامية، وجدت أوروبا في سكر الشمندر المزروع محلياً بديلاً أسلم من سكر المستعمرات. واستمر سكان الكاريبي في أكل القُدّ المالح، وتشكيل الإسطوانات من البراميل. وفي الحقيقة، فإن البراميل التي لم تعد تُستخدم لسمك القُدّ أصبحت تُصنّع للموسيقيين. ولكن ما إن انتهى اقتصاد المزارع الضخمة، حتى تحوّلت هذه الجزر الصغيرة إلى أسواق صغيرة.

تدنت معايير ضبط الجودة على قُدّ أمريكا الشمالية المالح،

Twitter: @ketab_n

بعد قرنين من إغراق سوق العبيد الكاريبي بالقُدّ. وهذا ما وجده ثورو في سماكة بروفينستاون Provincetown عام 1851.

«يُرصّ القُدّ في حانوت السمك هذا –حيث أُخرج للتو من مرق التخليل– في حافظات بعمق عدة أقدام، ويقف فوقه ثلاثة أو أربعة رجال يرتدون جِزم رعاة البقر، يفرزون السمك في عربات يد عن طريق أداة لها رأس حديدي واحد. بصق أحد الشباب – وكان يمضغ التبغ– على السمك مراراً. حسناً يا سيدي، فكّرت، أن ذلك الشيخ عندما يراك سيقرّعك، لكنني رأيت الشيخ الآن يفعل الأمر عينه».

ولطالما تذمرت أسواق حوض المتوسط من درجة جودة قُدّ نيوفاوندلاند المُعالج. وفي عام 1895، أُرسلت شحنة قُدّ مالح من لابرادور ونيوفاوندلاند إلى ميناء بيلباو؛ وقد قال الباسكيون: «لا يُرغب بها هنا»، اشحنها إلى جنوب إسبانيا. وفي أواخر القرن العشرين –وقت التعليق تحديداً عام 1992– كانت الحكومة الكندية لاتزال تحاول إقناع صيّادي نيوفاوندلاند بألّا يطعنوا القُدّ بالطريقة التي وصفها ثورو؛ كي لا يتلف.

Twitter: @ketab_n

ومنذ العصور الوسطى إلى يومنا هذا، كان أكثر سوق قُدّ متطلِّب على الدوام هو سوق المتوسط، فقد عايشت هذه الدول نمواً مطرداً في السكان إبان القرن التاسع عشر: حيث تضاعف عدد السكان في إسبانيا تقريباً، أما البُرتغال فقد فاق عدد السكان الضعف. وتوسعت كثير من الموانئ إلى مراكز عمرانية ضخمة، بما في ذلك ميناء بلباو، وبورتو، وليشبونة، وجنوا، ونابولي. وقد بلغ تعداد سكان برشلونة عام 1900 زهاء مليون نسمة – معظمهم من مستهلكي القُدّ المالح المقُدد الشغوفين.

لكنّ تجار أمريكا الشمالية لم يوفّقوا في هذه الأسواق. فرغم أن نيوفاوندلاند، ولابرادور، ونوفا سكوتيا بقيت كلها معتمدة اعتماداً كاملاً على صيد السمك، فإن جودة المنتجات كانت متواضعة، وقد سوّقوا منتجاتهم غالباً في بوسطن أو جزر الكاريبي. أما الاستثناء الوحيد في أمريكا الشمالية فكان شبه جزيرة جاسبي Gaspé، حيث كان يُباع قُدّ غاسبي المُعالج عالي الجودة إلى أسواق حوض المتوسط. وبعد قرابة 900 عام من فوز الباسكيين بالميزة التنافسية على الإسكندنافيين من خلال تمليح السمك لا تجفيفه في الهواء الطلق، أصبح الإسكندنافيون جهة منافسة من خلال تميّزهم بالتّمليح. وقد تحركت النرويج والدنمارك –اللتان سيطرتا على أيسلندا وجزر الفارو– بقوة إلى

Twitter: @ketab_n

أسواق المتوسط عالية الجودة، وبقيتا حاضرتين هناك.

وحتى اليوم – مع تنقل البضائع والناس بحرية أكثر من ذي قبل – لايزال معظم آكلي القُدّ المالح، مرتبطين بالقُد المُعالج بطريقة تقليدية في مناطقهم. تضم مدينة مونتريال الحديثة مهاجرين من المتوسط أو الكاريبي. ففي سوق جان تالون Jean Talon شمال المدينة، تعرض الحوانيت قُدّاً مالحاً مُقدّداً صغيراً مقسَّماً بشكل سيئ قادماً من نوفا سكوتيا، وآخر كبيراً مُحضّراً بشكل جيد قادماً من غاسبي. يعكف أهل الكاريبي على شراء قُد نوفا سكوتيا، في حين يُباع قُدّ غاسبي للبرتغال والطليان.

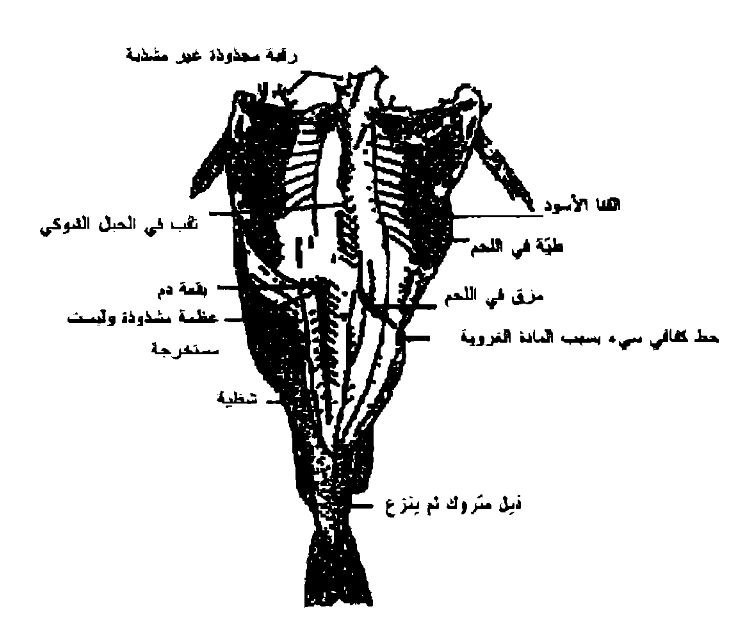
التشريط والقطع والتقسيم

يجب أن تقطع حنجرة السمكة من أقرب نقطة للخياشيم. ويجب قطع جلد مؤخرة العنق (المعروف بأحبال الكبد) على الجانبين؛ لمنع إحداث تمزيق عند فتح السمكة وإخراج الأحشاء. ويجب أن تُشرط قريباً من فتحة الإست على الجانب الأيسر، وتتم إزالة الأحشاء كاملة والكبد بعناية، على أن يُقطع الرأس بدل كسره.

نما السوق المحلي في نيو إنجلند مثلما انهار سوق جزر الأنتيل الغربية تماماً، وقد أصبح القُدّ المالح الغذاء الرئيسي لجيش الاتحاد،

Twitter: @ketab_n

كما جنى ميناء جلوسيستر أرباحاً طائلة من الحرب الأهلية. لكن الحرب حوّلت اقتصاد الشمال نحو الصناعة أيضاً، وقد قلّ اعتماد نيو إنجلند -اللاعب المؤثر في الثورة الصناعية الأمريكية- على



سمكة قُدّ مقسّمة بشكل سيئ

الطريقة الخطأ في تقسيم سمكة القُدّ، من كتاب «ملاحظات حول معالجة السمك المُخلَّل والمدّخن Notes on Processing Pickled and Smoked Fish» لِ أ. و. فراليك A. W. Fralick من كبار المفتشين الميدانيين -منطقة ماريتايمز Maritimes Region، كندا (متحف سماكات المحيط الأطلسي، لونينبرغ Lunenburg، نوفا سكوتيا).

Twitter: @ketab_n

مسامكها. فضلاً عن تحويل أسر التجار كبار السن ثرواتها نحو الصناعة. وأصبح مصطلح طبقة نبلاء سمك القُدّ، يجري على ألسنة طبقة عاملة ناشئة لتذكير المؤسسة الصناعية بأن أصحابها قد اغتنوا من خلال تجارة حقيرة، وبذلك فإنهم -بكبريائهم المصطنع- عدوا ببساطة حديثي نعمة.

لقد تلاشت صورتهم كقادة ثورة، ولم يعودوا يُذكرون -على الرغم من كل بهرجات الطبقة النبيلة التي كانوا يظهرون بها- إلا بوصفهم أُناساً متعجرفين جنوا في حياتهم ثروات طائلة من تجارة السمك. وفي عام 1874؛ زار ثائر أمريكي من أصل لاتيني يُدعى فرانسيسكو دو ميراندا Fransicico de Miranda بوسطن، وبعد ذهابه إلى دار بلدية ماساشوستس، كتب تقريراً جاء فيه أن القُدّ المُعلقَّ هناك كان «بالحجم الطبيعي، ويبدو كأنه مصنوع من الخشب، وطعمه سيئ». والأسوأ من ذلك، أن رئيس بلدية بوسطن الأمريكي من أصل إيرلندي جيمس مايكل كيورلي James Michael Curely- وهو جمهوري متعصب تولى أمر مؤسسة بوسطن- قد اعترض في ثلاثينيات القرن العشرين على تسميتهم طبقة نبلاء سمك القُدّ. فقد قال إن المصطلح كان «إهانة للسمك».

Twitter: @ketab_n



مؤسسة جورج دنيس *George Dennis* لمعالجة السمك، زهاء عام *1900*، شرق جلوسيستر. (متحف بيبودي إسيكس *Peabody Essex Museum*، سالم، ماساشوستس).

Twitter: @ketab_n

ذاكرةٌ باقية

غيّر العبيد في الجنوب الأمريكي، الطبخ الأمريكي لينال رضا البيض، وبعد الحرب الأهلية، استمرت هذه العملية، ذلك أن كثيراً من العبيد السابقين عملوا طهاة لدى الشركات أو سكة الحديد. «ولدت عبداً في مقاطعة موري Murray County، في ولاية تينيسي Tennessee عام 1857، ووُهبت الاسم ذاته الذي حمله سيّدي –د. ج. استيس D. J. Estes– الذي كان يملك عائلة والدتي، المتكوّنة من سبعة صبيان وفتاتين. كنت أصغر أفراد أسرة والدي». هكذا يُبتدَأ كتاب روفوس استيس الذي نشره بنفسه، وهو «الرئيس السابق لشركة بولمان الخاصة لصيانة السيارات، والرئيس الحالي للشركات الفرعية لشركات فولاذ الولايات المتحدة في شيكاغو». وبناءً على تقنية الشرائح في وصفته، والتاريخ، والمكان، فالأرجح أن «سمك القُدّ» المستخدم هو قُدّ مالح.

يخنة سمك القُدّ

خذ قطعة من القُد المسلوق، انزع الجلد والعظم، وقطعها إلى شرائح، ضع الشرائح في المقلاة مع القليل من الزبدة، والملح

Twitter: @ketab_n

والفلفل، والبقدونس المفروم، وعصير ليمونة. ثم ضع المقلاة على النار، وعندما تسخن المحتويات فيها تماماً، يكون السمك جاهزاً للتقديم.

روفوس استيس،

أشياءٌ جيدة للأكل، 1911

Rufus Estes,

Good Things to Eat, 1911

Twitter: @ketab_n

Twitter: @ketab_n

الباب الثاني

الحدود القصوى



القدُ نوعٌ من أنواع السمك معروف جداً ولا حاجة لتوصيفه. وهو يتكاثر بغزارة مذهلة، فحسبَ ليوينهوك Leewenhoek تضع سمكة القُدّ ذات الحجم المتوسط 9,384,000 بيضة، وهو عددٌ يعيق الجهود البشرية كاملة لإفناء هذا النوع.

تحرير ج. سميث هومينز و ج. سميث هومنز الصغير، موسوعة التجارة والملاحة التجارية، نيويورك، 1858

J. Smith Homans and J. Smith Homans, Jr, editors

Cyclopedia of Commerce and Commercial Navigation,

New York, 1858

Twitter: @ketab_n

Twitter: @ketab_n

7: بعض الأفكار الجديدة مقابل تسعة ملايين بيضة

كان بوسع هارفي Harvey أن يرى أسماك القُدّ الوضاءة في الأسفل، تسبح ببطء في مجموعات كبيرة، وتعض بالاستمرارية عينها التي تسبح بها. يحظر قانون البانكس بشدة وجود أكثر من خطّاف على الصنارة عندما تكون الأسماك المفلطحة في المياه البكر أو المياه الشرقية الضحلة، ولكن القوارب تقبع على مسافة قريبة جداً، لدرجة تجعل الصنارات ذات الخطّاف الواحد تتشابك، وقد وجد هارفي متورطاً بجدال ساخن مع سيِّد مهذب كثيف الشعر من نيوفاوندلاند من جانب، ومع برتغالي فج من جانب آخر.

روديارد ليبلينج،

تعليقات جريئة، 1896

Rudyard Kipling,

Captains Courageous, 1896

Twitter: @ketab_n

مياه البانكس غدّارة؛ فثمة أعماق تصل إلى ثمانين قامة هناك، ولكن هناك مياهاً لا يتعدى عمقها الخمس عشرة أو العشرين قامة أيضاً، أو أقل من ذلك. وأحياناً تكسر الصخور في الأجواء العاصفة السطح. وتنقسم الأطواف الجليدية في غرينلاند والقطب الشمالي، وتنجرف نحو الجنوب. ففي عام 1995، انجرف طوف جليدي كبير –والمثير للسخرية أنه يشبه بشكل كبير سمكة عملاقة تعلو ظهرها زعانف ظهرية كالأبراج– إلى مدخل ميناء المار جون. وقد بدا ضخماً حتى في مواجهة الجروف الشاهقة لذلك الميناء المحمِي جيداً، كان ارتفاعه لا يُقاس بارتفاع أي شيء حوله. ففي البحر، يصعب إدراك حجم هذه الجبال الجليدية المنجرفة حتى تقع في مرأى البحارة في نطاق زاوية 45 درجة، وعندها تحتجب رؤية أي شيء آخر.

وبعد ذلك يجيء البرد. فعلى مدى كل هذه القرون، خرج الرجال إلى شمالي المحيط الأطلسي في وقت كانت ريح القطب الشمالي تجمّد رذاذ البحر على الأشرعة والصواري، محوِّلة الحبال إلى أعمدة جليد بسماكة قدم، ومفقدة السفينة توازنها من ثقل الجليد المتراكم على الجانب المواجه للريح. ويتوجب أن يُزال الجليد عن الأشرعة والصواري لمنع انقلاب السفينة، وحتى مع

Twitter: @ketab_n

وجود وسائل الملاحة المطوّرة، وجهاز رصد الأشياء عبر الموجات اللاسلكية [رادار]، وتقارير الإذاعات التي تُنبئ عن أجواء الجليد والعواصف، يتوجب صيد القُدّ من الماء الذي تتراوح درجة حرارته بين أربع وثلاثين وخمسين درجة فهرنهايتية [1–10 مئوية]. يجب على الصيّاديين أن يرفعوا خيوط الصنارات من هذه المياه. وقد أصبحت المواد الصناعية لحماية الأيدي متوافرة في الزمن الحاضر، ولكن حتى وقت قريب، كان على الصيادين أن يرتدوا كمّاشات –وهي عبارة عن قفازات مطاطية سميكة ذات بطانة قطنية– وكانت هذه القفازات معيقة ومزعجة، وبدا من الصعب إصلاح الشبكة مع ارتداء تلك القفازات، ودونها يمكن للأصابع أن تتجمَّد دون سابق إنذار في غضون نصف ساعة. فإذا بدأت أطراف الأصابع بالتحوّل إلى اللون الأسود، فلن يملك الصيّاد عندها سوى الذهاب للأسفل لتدفئتها في الماء البارد. فالماء الدافئ يمكن أن يحدث ألماً لا يُطاق. وعلى أي حال، فإن الصّيد عملية تقسو على الأصابع، وغالباً ما يفقد الصيّادون أصابع أو مفاصل من عضات البرد، أو نتوءات الخيوط الحادة، والآلات. وغالباً ما تتعرض الأيدي إلى جروح عميقة تلتهب فيما بعد. وإذا ما تعرّضت الأيدي لضربات مُتكررة، أو خدر دائم من عضة البرد، أو فقدت الكثير من الأصابع، يُجبر الصيّاد

Twitter: @ketab_n

عندها على التقاعد.

يروق للصيّادين التحدث عن روح التضامن السائدة بينهم، والحق أنّ ثمة صداقة حميمة، وشعور بأنهم جزء من أخوّة نخبوية. فالصيّادون يشبهون المحاربين القدامى الذين لا يشعرون بأن أحداً يمكن أن يفهمهم سوى رفقائهم الذين صارعوا البقاء في المعارك نفسها. بيد أن الصيد لا يعدو أن يكون صراعا دائماً للبقاء الاقتصادي. فيعمل كل رجل لينال حصته من الغلّة. ومن يعجز عن الاستمرار، سواء بسبب الإصابة أو الشيخوخة، يُدفع به خارج المسمك. ثمة قلة قليلة من الصيادين تجاوزت أعمارهم الخمسين. ولأن الصيادين يعيّنون أنفسهم بأنفسهم من الناحية الفنية، وليسوا من قابضي الرواتب، فلطالما تباطأت الحكومات في اعترافها بدعوات قضائية لنيل مكتسبات الضمان الاجتماعي لأولئك الذين تركوا العمل.

كان الضباب أحد أسوأ أعداء صيّادي القُد، ولاسيما قبل اختراع جهاز رصد الأشياء عبر الأمواج اللاسلكية. وبما أن مواطن القُد مناطق تلتقي فيها التيارات الدافئة والباردة، فإن الضباب دائم التخيِّيم. ويمكن أن يصل سمكه درجات كبيرة، تنعدم فيها رؤية قوس مركب بطول ثمانين قدماً، من وسط هذا المركب. ولا يمكن رصد مصباح على القوس من مسافة مئة

Twitter: @ketab_n



ضائع في الضباب لجيمس غايل تايلور Games Gayle Tylor، من مجموعة رسل و. نايت Peabody Essex Museum, Salem، Massachusetts.

قدم. ينجرف الصيادون في فضاء رمادي لا شكل له، ينفخون في الأبواق، والصّفّارات، على أمل أن يسمعهم بحارة مركب آخر ويتفادون الاصطدام بهم، بيد أن الخطر الأعظم يحدق ببحارة زوارق الضوري الضيّقة المفلطحة.

كانت الطريقة الشائعة في صيد القُدّ وأسماك القيعان الأخرى منذ القرن السابع عشر وحتى الثلاثينيات من القرن العشرين، تتمثل في الخروج إلى مياه البانكس على ظهر سفينة، ثمّ إنزال زوارق ضوري صغيرة ليحمل كل قارب منها رجلين. وقد استخدم البرتغاليون -الذين كان لهم سمعة سيئة في الغراند

Twitter: @ketab_n

بانكس نظراً للظروف القاسية التي كانت تكتنف أعمالهم- زوارق ضوري على ظهرها رجل واحد. وقد اعتاد الأوربيون عبور المحيط بمراكب برك ذات ثلاث صوارٍ مُصمَّمة لتحوي سطحاً واسعاً وحوافظ كبيرة؛ وقد كان بحّارة نيو إنجلند ونوفا سكوتيا يخرجون إلى الصيد على متن قوارب السكونر التي تعود إلى الشاطئ بسرعة فائقة؛ لإفراغ حمولتها من السمك، لكنّ زوارق الضوري كانت متشابهة كلها: فهي قوارب صغيرة بمجاذيف ودون أسطح. وعادة ما يستخدم بحّارة زوارق الضوري المجاذيف، وأحياناً قوة الأشرعة، لكن يتوجب عليهم توفير الأشرعة التي يريدونها بأنفسهم، وغالباً ما يصنعونها هم أو زوجاتهم عن طريق خياطة أكياس الطحين مع بعضها.

ونظراً للتنافسية الموجودة بين بحارة الضوري، يقلعون سرّاً أحياناً إلى مواطن سمك اكتشفوها من قبل. وقد تعرّض كثير من هؤلاء البحّارة إلى الغرق، أو الموت جوعاً، أو ظمأً أثناء ضياعهم في الضباب، وهم يفتشون البحر الخالي بحثاً عن السفينة الأُم، أو يحاولون الصَّيد إلى أن يمتلئ قاربهم بالسمك. فكلما ازدادت غلة السمك، غدا القارب عرضة لمخاطر البحر. وأحياناً، يُحمّل القارب بكميّات من السمك تفوق سعته وقدرته، فيكون معرّضاً للغرق بشكل عمودي، بسمكه وصيّاديه لدى ارتطام

Twitter: @ketab_n

كمية صغيرة من الماء ناتجة عن موجة بأحد جوانبه.

كتب رينيه كونفيننت René Convenant –أحد آخر بحّاري زوارق الضوري في بريتون– عن وفاة والده:

«اختفى والدي على عمق ستين متراً في مياه نيوفاوندلاند. ربما كان ضحية موجة كانت أقوى قليلاً من الأُخريات، ضربت زورق الضوري المحمَّلٌ كله بالسمك. كان الزورق الهش ممتلئاً بالجليد، تثقله الجزم والأقمشة المشمَّعة[1]، وقد غرق والدي وزميله –صبي بعمر اثنين وعشرين عاماً– فوراً. موت مرعِب لم ير فيه سوى الضباب القطني الذي يخمد كل الأصوات. كما الكابوس الذي لا يُرجى الصحو منه ....

«أبوك، أعرفه حق المعرفة، كان ربّان قارب ضوري متميّزاً». كانت تلك خطبة الجنازة الوحيدة للبحّار المفقود، نطق بها بحّار آخر –الأب لويس Father Louis– بعد عدة سنوات، عندما سألته عن اختفاء والدي المأساوي».

(1) قماش معالج بالزيت لا ينفذ منه الماء. (المترجم)

Twitter: @ketab_n

كان تجرؤ بحّاري زوارق الضوري، من ملاحي شمال المحيط الأطلسي، على المصاعب أسطورياً في تبجحه. ففي عام 1876، أبحر ألفرد جونسون Alfred Johnson– وهو بحّار زورق ضوري من أصل دنماركي في جلوسيستر– من باب التحدي على متن قارب بطول ستة عشر قدماً من جلوسيستر إلى أبيركاسل Abercastle، وويلز Wales، في ثمانية وخمسين يوماً، وكان أول رجل يعبر شمال المحيط الأطلسي بمفرده. ولايزال أهل نوفا سكوتيا يستذكرون بحّار زورق ضوري من القرن التاسع عشر، تاه في الضباب ست عشرة ساعة قبل العثور عليه– وقد كسر الرقم القياسي في البقاء حياً في نوفا سكوتيا. بيد أن أشهر بحاري زورق الضوري في نوفا سكوتيا هو هاورد بلاكبيرن Howard Blackburn، الذي هاجر إلى جلوسيستر. ففي الثالث والعشرين من كانون الثاني 1883، جذّف بلاكبيرن وزميله بزورق ضوري بعيداً عن سفينتهما لصيد سمكة هيلبوت ضخمة، وتاها في عاصفة ثلجية. تَجَمّد رفيقه حتى الموت، لكن بلاكبيرن لفّ أصابعه حول المجاذيف حتى يبقى قادراً على التجذيف بعد فقدانه الإحساس بهما. جذّف لمسافة 100 ميل، ووصل نيوفاوندلاند وجثة زميله المتجمّدة مسجاة على مؤخرة القارب. ورغم أن هذه المجازفة المتعثرة كلّفته أصابع يديه كلها

Twitter: @ketab_n

ومعظم أصابع قدميه، فقد ذهب إلى البحر مجدداً في مركب شراعي صمِّم ليوائم إعاقته، ولبث في البحر تسعة وثلاثين يوماً، وسجل رقما قياسياً؛ لإبحاره من جلوسيستر إلى لشبونة Lizbon بمفرده، فضلاً عن أنه جدّف إلى ساحل فلوريدا بمجاذيف مشدودة إلى معصميه.

لم تكن زوارق الصواري وحدها مَا يتعرض للفقدان. فقد غرقت سفن بكاملها، وكانت سفينة جون كابوت فاتحة لأخريات كُثر. وقد بلغ عدد صيّادي جلوسيستر الذين فقدوا في البحر بين عامي 1830 و1900، 3,800 صيّاد، وهو عدد يفوق بنسبة 70٪ مجمل الضحايا الأمريكيين في حرب 1812، وهذا عدد مفقودين لبلدة لا يتجاوز سكانها15,000 نسمة. وفي الرابع والعشرين من شباط 1862، اجتاحت عاصفة مياه جورجز بانك، وكانت النتيجة غَرَق 120 في ليلة واحدة. وفي سبعينيات القرن التاسع عشر– حين أصبحت قوارب السكونر مسطحة أكثر وتعلوها أشرعة عديدة، مما جعلها أسرع وأجمل من ذي قبل، ولكن في الوقت عينه أخطر – أصبحت خسائر جلوسيستر مفجعة أكثر. فلم تكن «قوارب السكونر السريعة» المسطحة، والمزوّدة بالأشرعة والصواري السامقة تثبت جيداً في وجه رياح العواصف. ففي عام 1871، فُقد عشرون قارب سكونة

Twitter: @ketab_n

على متنها 140 رجلاً. وفي 1873، فُقِد اثنان وعشرون مركباً تحمل 174 رجلاً، قضى 128 منهم نحبهم في عاصفة واحدة. وأغرقت عاصفة شرقية ضربت البانكس تسعة وعشرين مركباً و249 رجلاً.

لم يعد الصيادون مع تقدّم السماكة، وتحوّلها للآلات الحديثة، يُفقدون في زوارق الضوري، وإنما أضحوا ينقلبون في رافعات كهربائية تُستخدم لرفع السلك المعدني بسرعة إلى الأعلى، أو تضربهم أبواب شباك الترولة الضخمة المتطايرة على سطح السفينة، أو تسحقهم البكرات. ففي شبكة الترولة الحديثة، يُعد التعرض للسحق في الآلات سبب الموت الرئيسي، ولكن يتبعه بمسافة قصيرة موت الصيّادين الأكثر تقليداً؛ وهو الغرق. فالسفن تغرق في البحر؛ ويسقط الرجال أو تجتاحهم المياه وهم على السطح. فإذا اشتبكت قدم صيّاد بحبل ارتخى بسرعة، فسوف يُجرُّ ويُغرق قبل أن يلحظ أحدٌ أنه موجود على السطح.

لا يروق للصيّاديين التحدث عن هذه المخاطر فيما بينهم، تماماً كما لم يرد سام لي Sam Lee ورفقاؤه في ميناء بيتي التحدث عن مخاطر السقوط عن ظهر سطح قاربهم المفتوح. لكن حتى أكثر الصيادين حظاً وتوفيقاً، يحتفظ في ذاكرته بقصة أو اثنتين لحادثتين كادتا أن تتحولا إلى كارثتين. فللصيادين أعلى معدل

Twitter: @ketab_n

حوادث مميتة من بين أنواع العمل في بلدان شمال المحيط الأطلسي. ووفقاً لتقرير كندي حكومي صدر عام 1985، فإن 212 صيّاداً يموتون في أثناء العمل من كل 100,000 صيّاد، مقارنة بِـ 118 عامل جِراجة، و74 عامل منجم، و32 عامل بناء. وفي 1995، قضى خمسة عمال أمريكيين من مجمل 100,000 عامل في حوادث مرتبطة بالعمل، ولكن بين الصيّادين، تعدت نسبة الوفاة أكثر من 100 صيّاد لكل 100,000. وبشكل مماثل، أظهرت دراسة بريطانية منشورة عام 1983 أن معدل الوفيات بين الصيادين البريطانيين، كان أعلى عشرين ضعفاً من معدل الوفيات لدى عمّال التصنيع.

إن أحد أسباب مثل هذه المعدلات المرتفعة في الوفاة، أنّ الصيّادين يعملون دون الخلود للنوم دائماً إلا في الحدود الدنيا. فإذا كان الصيد وفيراً، فيمكن أن يمضي الصيّاد يوماً أو اثنين دون أن ينام. وفي مسمكة التمليح القديمة، يجب أن يعمد الصيّادون إلى تنظيف أسماكهم عند وصول بحارة زوارق الضوري إلى سطح السفينة. فيُقطع الرأس، ويُفتح البطن، ويُزال الكبد جانباً، وأحيانا مع البطارخ، والمثانات الهوائية، والحناجر، وأشياء أخرى. بعد ذلك يتوجب تجزيء أسماك القد بعناية، ونزع العمود الفقري. (فالتجزيء السيئ يتلف قيمة السمكة). ثم

Twitter: @ketab_n

يتوجب تمليحه بعناية. وإن كان الصيادون محظوظين، فسيسعدون بساعات قليلة من النوم.

جاءت الدفعة الأولى لتحديث صيد السمك من طرف الفرنسيين. ففي 1815، قرّرت الحكومة الفرنسية الجديدة تخصيص مبالغ مالية للمساعدة في إعادة بناء مسامكها، التي تعرّضت للدمار للمرة الأولى على يد الثورة الفرنسية، ومرة أخرى بسبب حروب نابليون. وقد شكل الإنعاش الاقتصادي أحد الأسباب المحفزة. وكما أشار جون آدمز مرةً، فإن تقديم الأموال لأساطيل القُدّ لأبعد المسافات -التي أنتجت بحّارة ممتازين- يُعد أرخص كثيراً من الاحتفاظ بقوة بحرية متأهبة وجيدة التدريب. وقد بدأ البريطانيون بفعل الشيء نفسه مع شيء من التذمر، ولكن ليس قبل قضائهم سنوات من التذمر من الإعانات المالية الفرنسية.

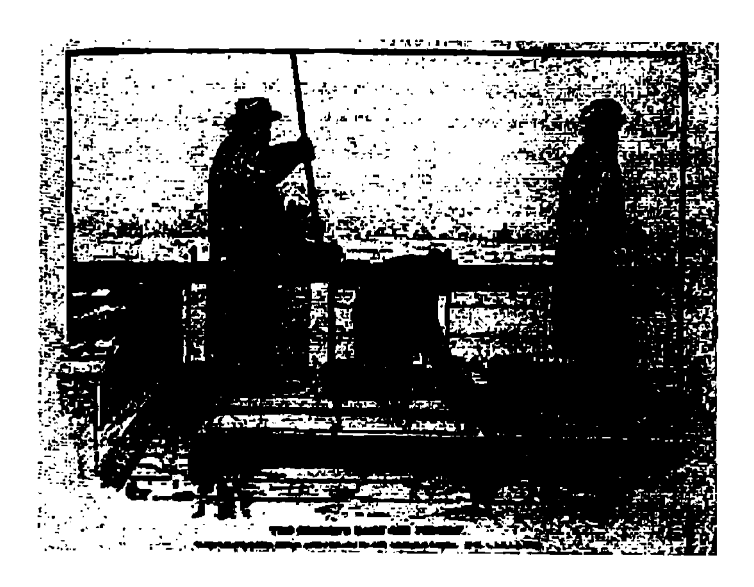
زوّد الفرنسيون أساطيل نيوفاوندلاند بشباك مخروطية طويلة جداً- وهي معروفة في أماكن أخرى باسم شباك الترولة -وبصنارات مسلسلة، أو متعددة الكلّابات. وحتى اليوم، لاتزال التقنية الرئيسية المستخدمة في صيد القُدّ على طول شمال المحيط الأطلسي، هي الصيِّد بخيط وحيد مثبت باليد، وهي الطريقة ذاتها التي لايزال سام لي وبقية صيادي مياه الشاطئ

Twitter: @ketab_n

في نيوفاوندلاند يستخدمونها حتى الآن. وتضاف أحياناً قطعة فاصلة في نهاية الخيط؛ ليوضع خطافان بدلاً من واحد.

تُظهر السجلات أن البريطانيين استخدموا شباك الترولة في سواحل أيسلندا عام 1482، وربما استُخدمت أسبق من ذلك. وقبل استخدام الفرنسيين لهذه الشباك في القرن التاسع عشر، لم يكن هذا النظام شائعاً؛ لأنه يتطلب كميات هائلة من الطُّعم. وجد الفرنسيون في المياه الكندية كميات وفيرة من أسماك الرنكة والكبلين. ورغم أن طول شباك الترولة الفرنسية هذه تعد متواضعة بالمقاييس المعاصرة، إلا أنها كانت أطول شباك استخدمها الفرنسيون في القرن التاسع عشر. كان يقصر طولها أحياناً لنصف ميل، وتمتد أحياناً لتبلغ أربعة أو خمسة أميال. وعلى مسافة كل ثلاثة أقدام، يُربط حبل بطول قدمين مثبت عند نهايته خطّاف. وقد استُخدمت البراميل المانعة للتسرب بوصفها طوّافات، توضع على مسافات متواترة؛ ليسهل العثور على الشبكة. (في هذه الأيام أصبحت الكرات البلاستيكية اللامعة تُستخدم طوّافات، مع وجود راية على سارية بارتفاع مترين على كل كرة لتكون مرئية عن بعد). ويعمد راكبو قوارب الضوري بعد ذلك إلى التجديف على طول الشبكة، يسحبون حبالها، ويأخذون السمك، ويضعون طعوماً جديدة، ثم يلقونها في الماء من جديد.

Twitter: @ketab_n



الصيد بشباك الترولة الطويلة الضخمة. سماكة قُدّ جور جزبانك، لوحة رقم 32 من «المسامك والصناعات السمكية في الولايات المتحدة The Fisheries and Fishery Industries of The U.S»، جورج براون جود George Brown Goode، 1887 (متحف بيبودي إسيكس، سالم، ماساشوسيتس).

كُتب في عام 1861 في مجلات الجمعية Journals of the Assembly في نوفا سكوتيا، التالي: «ما من شك أن ما حفّز الصيادين على صيد السمك بالشباك المسلسلة، هو العطاء المالي الكبير الذي وصل إلى عشرة فرنكات، والذي كانت تدفعه الحكومة الفرنسية نظير كل قنطار سمك (خمس وستون سمكة) يصطاده الصيادون

Twitter: @ketab_n

... وقد تناهى إلى سمع الكاتب -وهو شيء لا يكاد يُصدق- أن بعض هذه الشباك، كانت تضم عشرة آلاف خطّاف مثبت بها». ولم تكن تستدعي مثل هذه العملية سوى عدة عشرات من الرجال، وخمسة زوارق ضوري.

ومع تنامي الجدل حول الصيد بالشباك المسلسلة، وشباك الترولة في القرن التاسع عشر، بدا أن المواطنة - وليس حماية السمك- هي القضية. فقد أغضبت المنافسة غير العادلة التي أججّها نظام المعونة الفرنسي مناطق أمريكا الشمالية البريطانية، وبعد ذلك كندا، أكثر مما أغضبتها احتمالية الإفراط في الصيد بسبب التقنية التي تموِّلها.

فالارتياب من أساليب الصيد الجديدة، يعد مرضاً مزمناً في مهنة السماكة. ولطالما كان الصيد بالشباك المسلسلة مثار جدلٍ في أيسلندا، كما كان الصيد بالشباك لدى استخدامها للوهلة الأولى لصيد القُدّ في مياه أيسلندا عام 1780. بيد أن اعتراض الصيادين على الصيد بالشباك انبنى على أن هذه الشباك، قد تسد ممرات السمك وتجبره على الانتقال إلى مياه أخرى. أما اعتراض الإسكندنافيين الرئيسي على الصيد بالشباك المسلسلة فهو أنه ليس منصفاً، وليس متاحاً للأكثرية الشعبية. فصيد الشباك المسلسلة يتطلب رأسمال لشراء كميات كبيرة من الطُّعم، ومن لا

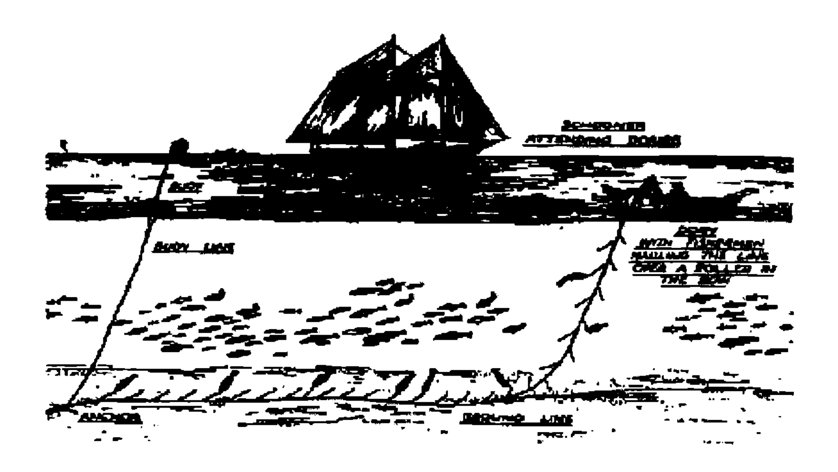
Twitter: @ketab_n

يستطيع دفع تكاليف شراء هذه الكميات من الطُّعم لن تكون له فرصة في هذا النوع من الصيد. وفي أمريكا الشمالية، كانت الحجة الرئيسية للاعتراض على صيد الشباك المسلسلة في القرن التاسع عشر مشابهة، لتلك التي ساقها الصيادون في ميناء بيتي عندما مُنعت هذه الممارسة في أواخر أربعينيات القرن العشرين. وكما وصف كيبلنج Kipling في روايته، كان هناك عدد هائل من الصيادين في مياه البانكس يعملون في الموطن نفسه. فإذا ما شرع الجميع باستخدام الشباك المسلسلة، فلن تكون ثمة مساحة كافية، وسوف تتشابك شباكهم وتتلف دوماً.

كانت هناك بعض إجراءات الحماية النادرة، مثل: قانون نيوفاوندلاند لعام 1858 الذي حدد حجم فتحات الشِّباك المستخدمة في صيد أسماك الرنكة. لكن التفكير في الإفراط في الصيد كان أمراً غير وارد؛ نظراً لازدياد الكميات المَصِيدَة كل عام. لم تكن غلال السمك تتحسن بسبب غزارة السمك في المياه، بل لأن طرق الصيد كانت تزداد فعالية. ورغم ازدياد غلال السمك مع تحسن أساليب الصيد، لم يكن بادياً أن مخزون السمك في طريقه للنضوب.

كانت قوة الطبيعة التي لا تقهر هي الاعتقاد الرائج في القرن التاسع عشر. فقد تميّز هذا العصر بتفاؤل عظيم بالعلم. فالدرس

Twitter: @ketab_n



صيد بشبكة الترولة عن ظهر زورق ضوري (الصيد بالشباك المسلسلة) الشكل الرابع من مسامك صيد المياه الأطلسية الكندية ومراكبها Fisheries and Fishing Vessels of The Canadian Atlantic لمؤلفه ن. ج. تومبسون N. J. Thompson، و ج. أ. مارسترز J. A. Marsters. (متحف بيبودي اسيكس، سالم، ماساشوستس).

المُدرك من تشارلز داروين Charles Darwin– ولاسيما كما فسره الفيلسوف العلمي البريطاني المؤثر جداً هنري هكسلي Henry Huxley– أن الطبيعة قوة عجيبة كاسحة، تملك الحلول الحتمية لمشاكل الحياة كافة. عُيِّن هكسلي في ثلاث مفوّضيات صيد بريطانية. وقد لعب دوراً محورياً في لجنة شُكِّلت عام 1862، وكُلِّفت بتقصّي شكوى قدمها صيادو سمك الرنكة

Twitter: @ketab_n

بالشباك الطافية، الذين ادّعوا أن صيادي الشباك المسلسلة مسؤولون عن غلالهم المتضائلة. وقد طلب الصيادون إصدار تشريع يحدِّد الصيد بالشباك المسلسلة. ولكن اللجنة أعلنت أن مثل هذه الشكاوى غير علمية، ومتحيِّزة ضد «أنماط الصناعة الأكثر إنتاجية». وقد أرست اللجنة تقليداً في الحكومة لتجاهل ملاحظات الصيّادين أيضاً. فقد ورد في تقريرها أن «الصيّادين -كطبقة- غير ملاحظين البتة، لأي شيء خاص بالسمك لا يعترضهم عنوة في أشغالهم اليومية».

وقد ألقى هكسلي في معرض المسالك الدولي في لندن عام 1883 -وقد حضره معظم أمم العالم المعنية بصيد السمك- خطاباً وضَّح فيه لمَ يُعد الصيد الجائر خوفاً غير علمي ومنحرف: «أيُّ نزعة للصيد الجائر ستُقابل بامتحان طبيعي يتمثل في تضاؤل المخزون، ... ودائماً ما يصبح هذا الفحص قيد التنفيذ، قبل حدوث أي شيء مثل الاستنفاد الدائم».

وإذا أخذنا في الحسبان الأثر الدولي الذي خلفه عمل هكسلي في المفوّضيات الثلاث، فمن المزعج التنويه أنه وضح مرةً مشاركته في هذه المفوّضيات مدفوعة الأجر قائلاً: « رجل لديه ستة أطفال سيسعى لجمع كل المال الذي تقع عليه يده دائماً».

Twitter: @ketab_n

انعكس تأثير هكسلي في سياسة الحكومة الكندية للمئة عام التالية. فقد نص تقرير أصدره عام 1885 ل. ز. جونكاز L. Z. Joncas، في وزارة الزراعة الكندية على التالي:

«السؤال الذي يطرح نفسه هنا: ألن تُستنفد المسامك الكندية قريباً إن جرى العمل فيها على نطاق أوسع، وهل من الحكمة ضخ رأسمال أكبر في تحسينها؟

... بالنسبة لتلك الأسماك - مثل القُد، والاستُقمري، والرنكة، وهلم جراً، التي تُعد أهم أنواع أسماكنا البحرية وتشكل حصة الأسد من تصديرنا للسمك، وهي تدعى عموماً بالسمك التجاري، وبالنسبة للذهاب بعيداً بالزعم أن الحماية لم تعد ذات جدوى معها- فإنني أقول إنه لا يستحيل استنفادها فحسب، ولكن حتى تخفيف أعدادها بشكل ملحوظ من خلال الوسائل المُستخدمة حالياً في صيدها، وإذا ما حميناها في موسم وضع البيض، سنكون قانعين بصيدها من مواطن غذائها. فعلى مر الثلاثمئة عام الماضية، استمرت عمليات الصيد في خليج القديس لورنس، وعلى طول ساحل مقاطعات ماريتايم، ورغم الكميات الهائلة من السمك التي تم اصطيادها، ليس ثمة دلائل على الاستنفاد».

Twitter: @ketab_n

دعم جونكاز هذا التأكيد من خلال إشارته إلى مفوضية ملكية بريطانية شارك فيها هكسلي: «رغم الازدياد الهائل المطّرد لكميات السمك المَصِيدَة سنوياً على طول سواحل بريطانيا العظمى، لم تظهر المسامك الإنجليزية أي علامة على الاستنفاد».

لكن جونكاز كان لديه حسابات سياسية عندما قام بهذه التأكيدات. فقد كان يعتقد أن الحكومة الكندية –كما حكومة فرنسا– يجب أن تشارك بشكل أوسع في عمليات دعم صناعة السمك فيها مالياً. ففي العقود التي تبعت تقديم الفرنسيين لشباكهم المسلسلة، أصبحت التقنية واسعة الانتشار والاستخدام في المسامك الكندية. وقد بدأ جونكاز يناصر حالياً الصيد من الخياشيم؛ لأنه لا يستلزم كميات الطُّعم الكبيرة التي يحتاجها الصيد بالشباك المسلسلة. وقد أشار إلى أن الصيد من الخياشم، قد استخدمه المنافس الأكبر لكندا في سوق القُد العالمي– النرويج.

فشبكة الخياشيم، هي شبكة تُرسى فوق قعر المحيط بمسافة قليلة. وشكلها قريب من شكل شبكة تنس الريشة. يعلق سمك القاع بها، وفي أثناء محاولته لدفع رأسه أولاً، ينتهي الأمر به مخنوقاً من الخياشيم. وتُعلَّم الشبكة بطوافات، ولا يطلب من الصيادين سوى سحب الشباك للأعلى نهاية كل يوم واستخراج السمك.

Twitter: @ketab_n

لكن تنفصل الشبكة عن مرساتها أحياناً. وأثناء انجرار الشباك في مياه المحيط، تستمر في التقاط السمك حتى يثقل وزنها ويغرقها في قعر المحيط، حيث تشترك مخلوقات عديدة في التهام الوليمة المُصادرة. وعندما تؤكل كمية كافية، تعود الشبكة للطفو من جديد، وتستمر العملية، تدفعها حقيقة أن شباك الخياشيم أضحت غير مرئية تقريباً في القرن العشرين بفضل استبدال خيوط النايلون، وبعد ذلك الخيوط الأُحادية بجدلات خيوط القِنّب. وبما أن الخيوط المفردة لا تتلف تقريباً، فيُقدّر أن «الشبكة الشبح» الحديثة، يمكن أن تستمر في الصيد بمفردها لمدة خمسة أعوام.

اشتكى جونكاز من قوارب السكونر بطول عشرين إلى ثلاثين قدماً المُستخدمة في جاسبي، وجزر الأمير إدوارد Prince Edward Islands لأنها غير قادرة على المنافسة البتة، وأوصى بأن تُساعد الحكومة الكندية الصيّادين على اقتناء سفن كبيرة بأسطح واسعة لمعالجة السمك على السطح، وهي ما يمكن أن تُسمى يوماً «السفينة المصنع».

والحلُّ لمشكلة جونكاز موجود فعلاً، ففي منتصف القرن، اختُرِع المحرِّك البخاري، لكن شركات السماكة كانت بطيئة في سعيها لامتلاك هذه الآلة. وعندما فعلت، كانت هذه أول

Twitter: @ketab_n

فكرة أحدثت تغييراً جذرياً في سماكة القُدّ منذ اكتشاف أمريكا الشمالية. وتبعتها بوقت قصير فكرة أخرى: الطعام المُجمّد. وعندما دُمج هذان الاختراعان، تغيّرت طبيعة الصيد التجاري كلها.



Twitter: @ketab_n

الاستمتاع ببطارخ أنثى القُد

أكل السيد ليوبارد بلوم Leobard Bloom بتلذذ الأعضاء الداخلية لحيوانات وطيور. كان يحب مرق حوصلة الطائر السميكة وكبده، والقانصات بالجوز، والقلب المشوي المحشو، وشرائح الكبد المقلية المغطاة بجريش الخبز، وبطارخ أنثى القُد المقلية.

جيمس جويس، يوليسيس، 1922

James Joyce, Ulysses, 1922

ذوق ليوبارد بلوم في الأكل يبدو أكثر قِدماً، لا غرابة. فحتى وقت قريب، كانت بطارخ القُد علامة رئيسية لفطور الإيرلنديين. أما اليوم، فلا يتناول معظم الإيرلنديين بطارخ القُدّ على الفطور؛ لأن هناك ما يُسمى فطوراً إيرلندياً يشبه بشكل متزايد الفطور الإنجليزي، ولو كان الإيرلنديون غير مدركين لهذه النقطة. ففي الفطور الإيرلندي القديم، كانت تُشّرح البطارخ إلى قسمين. وتُقلى في دهن الخنزير أو تُسلق ببساطة.

Twitter: @ketab_n

البطارخ المسلوقة

من الأفضل شراء بطارخ نيئة وطهيها بنفسك. لا تختر بطارخ كبيرة الحجم كثيراً، فللبطارخ الأصغر نكهة ألذ.

لُف البطارخ في قماشة وضعها في ماء مالحٍ دافئ. دعها تُطهى على نار هادئة –يجب أن يبقبق الماء لا أكثر، ثلاثين دقيقة على الأقل. عندما تنضج، استخرجها من الماء ودعها تبرد. يجب إزالة الغشاء قبل الأكل، لكن دعه إلى أن تبدأ بتناول البطارخ؛ لأنه يبقيها رطبة طرية.

ثيودر فيتزغيبون، أطايب إيرلندا، 1968

Theodora FitzGibbon, A Taste of Ireland, 1968

Twitter: @ketab_n

8: آخرُ فكرتين

قال: «على سمكة القُدّ اللذيذة هذه
سأقيم عشائي بشجاعة كبيرة»—
عندما كانت أبيض من قماش الطاولة،
نهض شبحٌ قادماً إلينا!

توماس هود (1799–1845)

«خرافة العشاء»

Thomas Hood (1799-1845),

«The Super Superstition»

لو كُتب لصيّاد قُدّ من زمن كابوت Cabot أن يعود ليعمل في عام 1900، فسوف يُبهر بالابتكارات الجديدة على الشاطئ، ولكن عندما يذهب إلى البحر، سيبدو عمله مألوفاً. عندما فتحت رحلة جون كابوت البحرية مياه أمريكا الشمالية أمام الأوروبيين، تغيّرت طبيعة صيد القُدّ تغيُّراً جذرياً. فقد عكف الصيادون في ذلك الوقت على مطاردة القُدّ بالطريقة ذاتها لأربعة قرون قادمة... والحق أن الملاحة تطوّرت في القرن السابع

Twitter: @ketab_n

عشر. فقد أصبح ممكناً مع وجود جهاز المِيْقات[1] chronometer تحديد خطوط الطول في القرن الثامن عشر. وقد طوِّر مركب البرك ذو الثلاث صواري وقوارب الضوري. واخترع أهل نيوإنجلند مركب السكونر. وقد مكَّن جهاز البرق، ثم خطوط البرق العابرة للمحيط الأطلسي البعيدة من تلقي أخبار عن اتجاهات أسعار السوق، وإشارات التحذير من العواصف. بيدَ أن هذه الابتكارات لم تحدث إلا تغييراً طفيفاً مع حلول القرن العشرين في وظيفة الصيّاد، ومقدرته على صيد السمك. فمازال الصيادون يعملون بالمواطن ذاتها مع اختلافات جزئية طرأت على الأدوات المستخدمة، ولايزال الأيسلنديون يستخدمون المجاذيف في المراكب الشراعية، والصيد عملاً خطراً وشاقاً.

بقيت أساطيل لنبيرغ، ونوفاسكوشا، والغراند بانكس معتمدة حتى تاريخ متأخر من القرن العشرين على القوة الشراعية. فقد كان «سمك لنبيرغ المُعالج» –المُملَّح بكميات كبيرة من الملح فوق أسطح سفن السكونر، والمُقدد على منصّات تجفيف في الساحل المُحاط بالصخور– يُسوَّق في جزر الكاريبي. وقد بُنيت بلدة لنبيرغ على ظهر تلة تنحدر حتى الميناء المحمي

(1) أداة لقياس الزمن بدقة كبيرة. (المترجم)

Twitter: @ketab_n

بالصخور. وتقع على أحد شوارعها العليا كنيسة مشيخية[1] Presbyterian Church في أعلى دوار الرياح المثبت يتسنمها نصب ضخم لسمكة قُدّ. وعلى طول الجهة المائية الأمامية توجد بيوت بسقوف خشبية مبنية من الطابوق الأحمر- وهو لون استُمد أصلاً من مزج الطين بزيت كبد القُدّ؛ لحماية الخشب من ملح الجبهة المائية، ويبدو كإطلالة نوفاسكوتيا بخشبها الأحمر كالطابوق، وصنوبرها الأخضر الغامق، وبحرها الفاحم.

اشتهرت سماكة لنبيرغ بمراكب السكونر، وبدورها في سلسلة من السباقات الكندية/ الأمريكية لقوارب السكونر بين عامي 1886 و1907. ولقد رصد ناشر صحيفة «سفير هاليفاكس وبريدها» Halifax Herald and Mail- الذي اعتقد أنّ هؤلاء الرياضيين جبناء- في عام 1920 -عندما أُلغيت بطولة كأس أمريكا بسبب ارتفاع الموج في البحار- جائزة مقدارها 5,000 دولار، وكأساً فضية لسباق الصيّادين على ظهر قوارب السكونر بين لنبيرغ وجلوسيستر. وقد أصر أن الصيّادين هم من يعرفون كيفية الإبحار بقوارب السكونر في الطقس السيِّئ. قبلت صحيفة جلوسيستر اليومية The Gloucester Daily Times التحدي.

(1) كنيسة بروتستانتية يدير شؤونها شيوخ منتخبون يتمتعون كلهم بمنزلة متساوية. (المترجم)

Twitter: @ketab_n

وقد موّلت شركة جورتن Gorton– شركة جلوسيستر للأطعمة البحرية –مركب سكونر، هزم مركب سكونر لننبيرغ مرتين. ثم بنت لننبيرغ في عام 1921 مركب سكونر أكبر سمِّي الأنف الأزرق Bluenose. استمرت المسابقة حتى عام 1938، ورغم أن رجال جلوسيستر فازوا بعدة بطولات إلا أنهم لم يتمكنوا من انتزاع الكأس من سكونر الأنف الأزرق، والتي تظهر صورتها اليوم على قطعة الدايم[1] الكندية، وكتب المباريات، وعلى أي مكان آخر يقع عليه النظر في مقاطعات كندا البحرية.

بقيت قوارب السكونر مستخدمة في جلوسيستر حتى الحرب العالمية الثانية. فقد بُنيت آخر سفينة سكونر عملت في شركة جورتون –سكونر توماس س. جورتون– عام 1905، وبقيت في البحر حتى عام 1956. ففي عام 1963، أبحرت آخر سفينة سكونر في لننبيرغ– تيريزا إي. كونر Theresa E. Conner– فارغة إلى نيوفاوندلاند؛ لأنها لم تتمكن من تأمين طاقم كافٍ في نوفاسكوشا لصيد السمك في مياه الغراند بانكس. ولم يرغب أحدٌ من نيوفاوندلاند العمل عليها أيضاً. فكل ما صُنع لجعل مراكب السكونر أسرع، حوّلها لسفنٍ أخطر. وقد قفلت سكونر تيريزا إي. كونر عائدة إلى لننبيرغ بعد إخفاقها في تأمين

(1) عشرة سنتات. (المترجم)

Twitter: @ketab_n

طاقم، حيث لاتزال مربوطةً بوصفها قطعة من متحف بحري.

كان الأوروبيون في ذلك الوقت، قد بدؤوا باستخدام المحركات في سفنهم المُستخدمة في مياههم منذ سبعين عاماً. ولكن بسبب الكلفة العالية التي يستلزمها حرق الفحم لتوفير الوقود اللازم لعبور الأطلسي، كانت وتيرة تحويل أساطيلهم الموجودة في مياه الغراند بانكس بطيئة. واستمر الفرنسيون في إرسال سفن البرك ذات الثلاث صواري والمزودة بقوارب الضوري إلى مياه الغراند بانكس حتى ثلاثينيات القرن العشرين، عندما تحوّلت معظم المسامك الأوروبية الشمالية تحوّلاً كاملاً، إلى استخدام السفن المزوّدة بالمحركات. وقد غرقت آخر سفينة صيد برتغالية عاملة في مياه الغراند بانكس ولا تعمل بالمحركات —سفينة آنا ماريا Anna Maria— في عاصفة عام 1958. ولكن عصر السفن الشراعية المُستخدمة في مسامك القُدّ لم ينته، إلا بعد مرور مئة عام على تقاعد سفينة تيريزا إي. كونر لعدم توافر طاقم لها.

عادةً ما تظهر في عالم صيد الأسماك، التقنيات الحديثة في أوروبا أولاً، حيث تعرّضت المياه للصيد لأوقات أطول، وأصبح من الصعب صيد السمك خلافاً لمياه أمريكا الشمالية. فالتنافس على الغِلال المتضائلة كان المحرّك الأعظم، وكان بحر الشمال—

Twitter: @ketab_n

الذي تتقاسمه ثماني أمم صيد غنية، وذات شكيمة تنافسية عنيفة– المختبر المفضي للابتكار.

كانت معظم سفن الصيِّد بشباك الترولة، والسفن الأخرى التي تجر عدة صيدها خلفها، في الأصل، سفن صيد بالشباك المسلسلة. ولكن ما إن امتلكت السفن المحرِّكات –وهي ما يسميها صيادو نيو إنجلند بسواحب القاع، التي تجر الشبكة فوق قعر المحيط تماماً– حتى أصبحت هذه السفن، سفن الصيد بشباك الترولة الأكثر شيوعاً. لم يكن الصيد بشباك الترولة التي تصل القعر فكرة جديدة. فلِقرون خلت، عكف البريطانيون والفلمنكيون Flemish على جانبي القناة على صيد القريدس عن طريق جر شبكة عبر قاع المحيط، وهي عارضة خشبية لشق فتحة أُفقية واسعة في القاع. وكانت تُسحب من مياه الشاطئ وقت الجزر بأحصنة. بدأت السفن الساحبة الشراعية –المعروفة باسم مراكب السَّماك[1]– العمل في بحر الشمال، ولاسيما بعد عام 1837، عندما اكتُشف موطن صيد يُدعى سيلفر بيتس Silver Pits جنوب موطن دوجر بانك Dogger Bank، الذي تعرّض لعمليات صيد واسعة ومطوّلة.

حوّلت مواطن القُدّ ميناء هَل Hull وميناء جريمسبي Grimsby

(1) مركب شراعي وحيد الصارية.(المترجم)

Twitter: @ketab_n

التوأمين على نهر همبر Humber River– وهي بلدات صيد تقليدية– إلى ميناءين رئيسيين. دخلت محركات البخار هنا عالم الصيد للمرة الأولى عندما بدأت سفن التغذيف[أو المحراك] المزودة بمحركات البخار جرّ قوارب السماكة من مياه البانكس في بحر الشمال وإليها. ومع توافر السفن المزوّدة بمحركات البخار، لم يعد أمر ربط شباك الترولة ذات العارضة القديمة المُستخدمة على قوارب السماكة بواحدة من هذه السفن الجديدة سوى مسألة وقت. ثم شيَّد عنبر بناء السفن عام 1881، في ميناء هَل سفينة صيد بشبكة الترولة مزوّدة بمحرك بخاري وسُميِّت زودياك [الأبراج] Zodiac. وفي تسعينيات القرن التاسع عشر، لم تُعد هناك أي سفينة صيد شراعية بشبكة الترولة من ميناء هَل، وأصبحت سفن الصيد بشباك الترولة المُشغّلة بمحرك بخاري شائعةً في بحر الشمال.

بُنيت أول شبكة ترولة قُضاعية[1]، في إسكتلندا عام 1892. فبدلاً من العارضة التي تعمل في الأماكن التي يكون قعر المحيط فيها منبسطاً فقط، استُخدمت سلسلة لتأمين فتحة القعر في شبكة ترولة قُضاعية، وقد جُعلت هذه السلسلة مرنة ومتحركة بشكل أكبر باستخدام الوشائج والبكرات المعدنية أسفلها. وقد ثُبّت

(1) نسبة لحيوان القضاعة طويل الذنب قصير الأقدام.(المترجم)

Twitter: @ketab_n

الجانب العلوي للفتحة بالطوّافات. وقد عملت «الأبواب» على إبقاء الشبكة مفتوحة أُفقياً على اتساعها، وهي ألواح خشبية ثقيلة مصفّحة موضوعة على جانبي الشبكة. وقد أصبحت شبكة الترولة القضاعية نموذجاً لكل شباك القعر المجرورة الحديثة. وفي عام 1895، أصبحت عدة الصيد القياسية للأسطول البريطاني في بحر الشمال، وتبعتها في ذلك بسرعة كبيرة الأمم الأوروبية الأخرى التي تنافست على سماكة بحر الشمال، في التحول إلى شباك الترولة القضاعية.

وفي الوقت الذي عكف الإنجليز فيه على تطوير محركات البخار لاختزال الوقت المقضي في البحر، كان الأمريكيون يتعرضون لخسائر صاعقة، خلال تجربتهم لمراكب السكونر ذات الصواري والأشرعة الأعلى لزيادة السرعة. وفي الفترة بين 1880 و1897 –السنوات التي طوّر خلالها البريطانيون سفن شباك الترولة المُشغلة بمحركات البخار في بحر الشمال– غرق 1,614 صياداً من جلوسيستر وحدها في أثناء عملهم على متن سفن السكونر. ورغم ذلك، لم تسترعِ الابتكارات في بحر الشمال سوى قليل من الاهتمام. فقد كان صيادو نيو إنجلند ونوفاسكوتيا متشبثين بعند بقوارب السكونة الفخمة، والمميتة في الوقت ذاته. وقد كانت مسامك نيوفاوندلاند ولابرادور

Twitter: @ketab_n

المحلية في مياه الشاطئ، حيث كانت القوارب الصغيرة تغل صيداً وفيراً من خلال الشباك العادية، والصيد بالخيوط اليدوية، من غير حاجة لاستثمار رأسمال كبير.

قُدمت أول شبكة ترولة قُضاعية إلى نيوفاوندلاند من خلال قرض تجزيبي، قدمته مفوضية سماكات الولايات المتحدة عام 1893 لمجموعة من الصيادين في رأس القُدّ. بينما بقيت مياه جورجز بانك معتمدة بشكل كبير على السفن الشراعية لثلاثة عقود أخرى. وفي النهاية، بُنيت في عام 1918 شباك ترولة ذات عوارض مطلية بالفولاذ في خليج بات Bath، ومين، وقد تنامى أسطول من سفن شباك الترولة في بوسطن.

ما إن حلّت السفن المشغلة بالمحركات مكان سفن الأشرعة والمجاذيف، حتى توقفت عمليات الصيد بِـ «الجهاز السلبي»، وهي أداة تنتظر السمكة. فقد أصبح بالإمكان الآن ملاحقة السمك. وبما أنّ تطوير محرك أكبر وأقوى مع تقدم الصناعة أصبح ممكناً، فقد غدت زيادة حجم الصيد ممكنة بشكل لا محدود تقريباً.

أثبتت التقارير أن صيد السفن البخارية المزوّدة بشباك الترولة القضاعية، فاق صيد السفن الشراعية بما يزيد على ستة أضعاف. ففي تسعينيات القرن التاسع عشر، بدأ مخزون السمك يظهر

Twitter: @ketab_n

إشارات الاستنفاد في بحر الشمال، لكن رد الفعل الرئيسي لم يكن الحماية. وبدلاً من ذلك، عمدت أساطيل بحر الشمال إلى الإبحار مسافات أبعد؛ بحثاً عن مواطن أغنى قبالة أيسلندا.

وسببتْ الكميات الهائلة التي تصل الموانئ إلى انهيار دوري في الأسعار، مما خلق فوضى غير مسبوقة في الأسواق. ففي عشرينيات القرن العشرين، أجبر صيادون محتجون الحكومة الكندية على منع أي توسع أكبر في أسطول سفن الشباك المجرورة، وقد بدأت جودة السمك المُعالج بالانحدار؛ لأنه مع وجود سفن أسرع بفضل المحركات البخارية، تنافس المتنافسون في مَن يكون أسرع بإحضار غلال السمك إلى السوق. وفي عام 1902، كتب القنصل البريطاني في جنوا كلمات تثبت صدق نبوءتها: «من الأفضل أن نعود لاستخدام نظام مراكب الأشرعة القديم».

لكن التقنية لا تعود إلى الوراء البتة. فهي تعمد إلى إبداع تقنيات جديدة لمواجهة المشاكل الجديدة. وقد كانت المعضلة الكبرى التي تواجه الصيد التجاري، هي كيفية إحضار السمك إلى السوق بحالة جيدة. ولقرون، كان الناس الأثرياء يحتفظون بالسمك حيًّا في برك طبيعية أو اصطناعية، ولحفظ أنواع السمك التي تعيش في الماء المالح، عمد هؤلاء إلى استخدام

Twitter: @ketab_n

برك تمتلئ بماء البحر في أثناء حركة المد، فبنوا أقفاصاً خشبية، واستُخدمت «الآبار الرطبة» -حوافظ السفن المانعة لتسرب الماء، ذات ثقوب لتدوير ماء البحر- في وقت مبكر يصل إلى القرن السادس عشر في هولندا. وفي القرن السابع عشر، بدأ بناة السفن الإنجليز تضمين سفنهم آباراً رطبة؛ لأن البريطانيين لم يحبّوا السمك المملَّح، وكان ثمة طلب متصاعد على السمك الطازج دائماً. وقد بنى أهل نيو إنجلند أيضاً «مراكب السَّماكة البئرية» وهي سفن تحوي آباراً رطبة لنقل السمك إلى بوسطن ونيويورك. لكن معدل النُّفوق كان مرتفعاً في الآبار المزدحمة بالسمك المتلاطم بعنف، والمحرومة من الأوكسجين. لم تستطع أسماك القُدّ، واللِّنغ، وغيرها من أسماك الزعانف الشعاعية المَصيدَة من المياه العميقة، البقاء حيةً في الآبار، فقد كانت تمتلئ مثانات السمك الهوائية بالهواء، وتطفو الأسماك الهائمة إلى السطح وتموت. وقد حاول الصيادون ثقب مثانات الأسماك الهوائية لمنع السمك من الارتفاع إلى أعلى البئر.

خلقت المحركات فرصاً جديدة، وقد جرّب البريطانيّون آباراً بماء مُضخ؛ لكي يُحافَظ على مستوى الأكسجين. وقد مكنت المحركات من وجود السكك الحديدية أيضاً، التي مكنت بدورها الأسماك الواصلة إلى الموانئ من بلوغ الأسواق الداخلية

Twitter: @ketab_n

بسرعة. فأصبحت الموانئ البريطانية مراكز سكك حديد.

الفكرة التالية لم يلتفت إليها سوى القليل، وقد غيّرت سماكة شمال المحيط الأطلسي للأبد، توقعها رجل من نيويورك غريب الأطوار إلى حد ما، قضى شتاء في لابرادور؛ ولقد انفصل كلارينس بيردسي Clarence Birdseye – المولود في بروكلين Brooklyn عام 1886– عن طبقة أهل بلدة أمهرست عام 1910 بسبب قلة المال، فقد ضاق ذرعاً من وظائف مكاتب نيويورك ذات الأجور الزهيدة، وانتقل إلى لابرادور برفقة زوجته، وابنهما الرضيع للعمل صانع ملابس فرو. لقد اكتشف أنه إن جمّد الخضراوات، فسوف تبقى صالحة طوال الشتاء، دون أن تفقد نكهتها. فملأ حوض استحمام رضيعته بالماء، ووضع الملفوف فيه. وعرضه لريح لابرادور القطبي. كانت عائلة بيردسي أول من أكل خضراوات «طازجة» طوال فصل الشتاء في لابرادور. وقد كانت هذه بداية سنوات من تجارب المطبخ المنزلية. ورغم أن الزوجين قد عملا جنباً إلى جنب، فإن ابنهما ذكر امتعاض إلينور Eleanor الدائم من تناثر تجارب الطعام في أرجاء المنزل كافة. وهو يتذكر الخلاف الذي نشأ بشكل خاص حول أسماك الكركي صغيرة الحجم في حوض الاستحمام.

ترك بيردسي العمل في أزياء الفراء، وانتقل إلى واشنطن

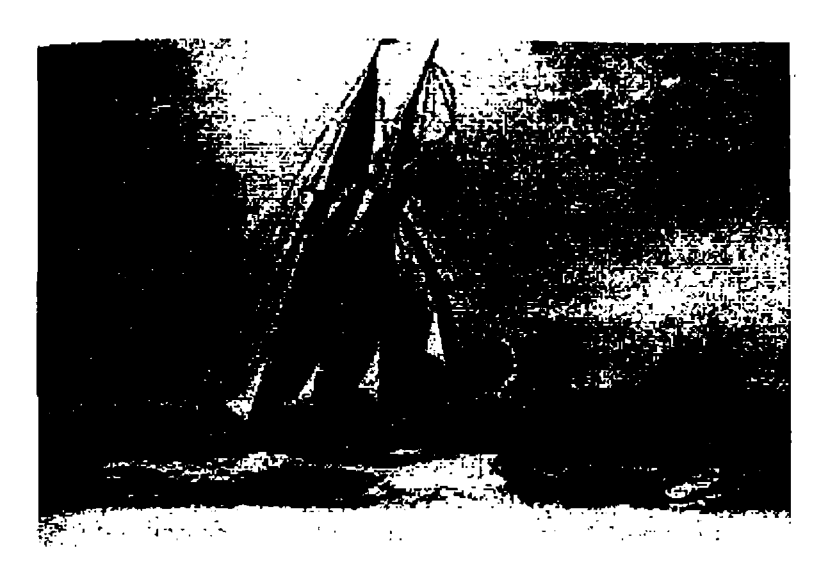
Twitter: @ketab_n

Washington، حيث عمل في رابطة سماكات الولايات المتحدة. وكان مهتماً بممارسة تجميد السمك. ففي العشرينيات من القرن التاسع عشر، اكتُشف أن حفظ الأسماك في الثلج يزيد من مدة بقائها طازجة. إلا أن بيردسي بيّن أن الجليد يذوب ويتحوّل إلى ماء، وهذا يشجِّع نمو البكتريا. وبعد عدة سنوات من ملء مغاسل وأحواض البيت بالتجارب، كشف بيردسي النقاب عن تقنية جديدة. كانت تتطلب ثلاث أدوات: مروحة كهربائية، وكومة جليد، ودلو ماء مالح. كان بيردسي بذلك يحاكي شتاء لابرادور.

وقد انتقل في عام 1925 إلى جلوسيستر للعمل بالسمك، وأسس شركة جنرال للأطعمة البحرية General Seafoods Company. وقد بدأ تجاربه بأسماك المياه العميقة، ثم بالأطعمة البحرية الأخرى، وبعدها اللحوم، والفواكه، والخضراوات.

كانت إوزة هي السبب في ثروة بيردسي، فقد أبحرت ابنة مؤسس شركة معالجة أطعمة –شركة بوستم Postum Company في يختها قبالة سواحل ماساشوسيتس ورست في جلوسيستر. قُدِّمت لها على المائدة إوزة، وقد انبهرت بطعم لحمها اللذيذ، وبعد تحرِّيها، علمت أن كلارينس بيردسي المواطن غريب الأطوار هو من جمّدها. فالتقت بيردسي وتعرّفت أكثر على

Twitter: @ketab_n



نهاية السفينة الثلاثية، جلوسيستر، ماساشوسيتس بطاقة بريدية، 1910، قارب سكونر (متحف بيبودي إسيكس، سالم، ماساشوسيتس).

الشركة الصغيرة، التي ابتاعها والدها بعد ذلك، وقد دفع لبيردسي اثنين وعشرين مليون دولار. وقام بوستم بتحويل اسم شركته إلى جنرال فودز (أطعمة جنرال)، وهو اسم مشتق من اسم شركة بيردسي جنرال للأطعمة البحرية. وقد آمن بيردسي بأن أفكاره ستتمخّض عن شركة عملاقة في عالم صناعة الأطعمة، تضاهي شركة جنرال موتورز، أو جنرال إليكتريك في مجاليهما.

طوّر بيردسي تقنية بتجميد الطعام بعملية التقديد السريع التي

Twitter: @ketab_n

أضافها عام 1946، وعرّج على مجالات كثيرة أخرى. فقد أسس شركة كهربائية، وحسَّن المصباح المتوهج. وفي البيرو Peru، طوّر طريقة لتحويل مخلفات مطاحن قصب السكر المهروس إلى ورق. وفي التاسعة والستين من عمره، مُنح 250 براءة اختراع.

إلا أن إنتاج بيردسي للمجمِّدات وصل إلى لحظة حرجة في مسامك القُدّ. فالأمريكان–مثل البريطانيين– يطلبون السمك الطازج بشكل متزايد، بدل السمك المعُالج، وقد كان سوق السمك المملَّح في الولايات المتحدة في حالة انحدار بشكل مطرد. وفي عام 1910، كانت نسبة السمك المُعالج الواصل إلى نيو إنجلند واحد بالمئة من مجمل السمك فقط. ولكن حتى مع تحسن المواصلات، كان من الصعب تزويد الأسواق الداخلية بالسمك الطازج، وبذلك بدأ سوق القُدّ بالتهاوي. وفي الوقت نفسه، كانت الطاقة الإنتاجية لأساطيل الصيد تزداد بشكل كبير. ففي 1928، أثبتت أول سفن الترولة المُشغلة بالديزل فعالية أكبر من مثيلاتها المُشغلة بالمحركات البخارية.

ولأن القُدّ المملَّح كان الصناعة الرئيسية في جلوسيستر، وقعت البلدة في أزمة اقتصادية. ففي 1923، التقى رئيس البلدية ويليام ماكلنس William MacInnis وزير التجارة هيربرت هوفر Herbert Hoover للتباحث في انهيار الأسواق، وقد نظم هوفر

Twitter: @ketab_n

مؤتمراً في نيويورك لدراسة طرائق ترويج استهلاك القُدّ المملح في الولايات المتحدة. ولكن مع التزام شركة جنرال فودز بعملية التجميد التي ابتدعها بيردسي، تعرّضت صناعة تمليح القُد إلى الزوال بسرعة كبيرة من جلوسيستر. وفي العام ذاته الذي عقد فيه هوفر مؤتمر نيويورك، تعرّضت أعرق شركات الأطعمة البحرية في جلوسيستر –شركة جورتون– إلى أزمة أفضت إلى التخلي عن تجارة السمك المملَّح نهائياً. فقد كانت الحكومة الإيطالية قد ابتاعت ما قيمته أكثر من مليون دولار من القُدّ المملح من شركة جورتون. ولكن في الوقت الذي كانت تعبر فيه الطلبية المحيط الأطلسي، اعتلى سدة الرئاسة بينيتو موسوليني Benito Mussolini. وعندما وصلت سفن جورتون، صودرت حمولتها دون أن يُدفع ثمنها.

وفي عام 1921، ظهرت مَكِنَات تشريح لحم السمك ونزع الحَسَك في نيو إنجلند، وبعد ذلك بتسع سنوات، كان هناك 128 مصنع تشريح يعمل في المنطقة، وتبيع مخلفات السمك إلى مصانع وجبات السمك، التي كانت تتكاثر أيضاً. ولدى اجتماع التفريز والتشريح، أصبحت «شرائح السمك» منتجاً رائداً. وأصبحت شرائح سمك القُدّ الصغير Scrod رائجة بشكل واسع. ويعود استخدام مفردة Scrod في الولايات المتحدة إلى

Twitter: @ketab_n

عام 1849 على الأقل، رغم أن أصلها يبدو هولندياً –Schrode– وتعني «شريطاً». وما إن تحوّل تشريح السمك، ونزع حسكه إلى المصانع، حتى أصبحت كلمة scrod مفردة منزلية.

ولكن كانت الشرائح تُصنع أحياناً من سمك الحدوق. وقد تضاءل التفريق بين نوع سمك قاع وآخر، مع شيوع السمك في المناطق الداخلية. وعلى مرّ القرون، ظهرت نزعة لتسمية القُدّ «بالسمك» فحسب، كلما راج سمك القُدّ في أي منطقة خارج مياهه الأم. وكان السمك المُقدد يشير في الأصل إلى القُدّ المجفف، ولكن مع مرور القرون أصبح يشير إلى أي سمك مقدد من فصيلة الأسماك ذات الزعانف الشعاعية. ويعرف القُدّ وأسماك فصيلة الزعنفة الشعاعية كافة في جزر الإنديز الغربية البريطانية بالسمك المملح. وقد انسحب الأمر ذاته حالياً على السمك المُجَّمد. فالمستهلكون الذين لم يكونوا سابقاً من أكلة الأطعمة البحرية –حتى إن بعضهم لم يسبق له رؤية أنواع السمك التي تعيش في المياه المالحة على حالتها الطبيعية الكاملة– صاروا يبتاعون شرائح أو أصابع «السمك». ونادراً ما كان يُحدّد نوع السمك. كان يُعتقد أنه سمك قُدّ، رغم أن الشرائح والأصابع كانت تُصنّع غالباً من سمك الحدوق، إلى أن استُبدل هذا النوع، وحلتّ مكانه مجموعة السمك الأحمر. أما في الزمن الحاضر،

Twitter: @ketab_n

فإن أصابع السمك تصنع غالباً من سمك البولوك في المحيط الهادئ. ويبدو أن «السمك» أصبح يشير إلى كل ما يخلّف.

نالت أصابع السمك نجاحاً تجارياً مبهراً. فقد كانت شرائح السمك منزوعة الحسك تُجمّد على شكل كتل مرصوصة فوق بعضها، ثم تمرّر هذه الكتل داخل منشار وتقطّع إلى شرائح، وتُقطع بدورها إلى أصابع. وقد سمَّى إعلان لشركة جورتون ظهر في خمسينيات القرن العشرين أصابع السمك «أحدث وأعظم إنجاز في صناعة الأطعمة البحرية في الزمن الحاضر». وقد ذهب الإعلان بعيداً ليقول: «شكراً لأصابع السمك، فلم تَعُد ربات المنازل الأمريكيات متوسطات المهارة في الطبخ، يعددن تقديم طبق سمك عملاً مضنياً. وبدلاً من ذلك، أصبحن يعددنه متعةً، كما أصبحت عائلاتهن تعد السمك أحد أطباقهم المفضلة. فيمكن أن يُقال بصدق إن أصابع السمك سهلة التحضير، وقليلة التكاليف، وشهية المذاق، قد ضاعفت من الطلب على السمك بشكل كبير، في الوقت الذي أحدثت فيه ثورة في عالم الصناعات السمكية».

وقد غيَّر التجميد طبيعة العلاقة التي تجمع شركات الأطعمة البحرية بموانئ الصيد أيضاً. فالسمك المُجمّد يمكن أن يُشترى من أي مكان، حيث يكون السمك أرخص وأكثر. ومع توسع

Twitter: @ketab_n

الأسواق، لم تعد الأساطيل المحلية قادرة على مجاراة حاجات الشركات. لذا، هجر جورتون وآخرون أساطيلهم من سفن الترولة، وبالمحصلة، هجروا موانئهم. ففي الفترة بين عامي 1960 و1970، تضاعف مجموع إنتاج الولايات المتحدة من أصابع السمك إلى ثلاثة أضعاف، ولكن إنتاج جلوسيستر لم يتجاوز الضعف. ومع تنامي الأعمال، كانت حصة جلوسيستر تتآكل.

أهم تطور على الإطلاق، كان ذلك التطور الذي حدث إبّان الحرب العالمية الثانية، والذي تمثّل في ثلاثة ابتكارات: السفن ذات المحركات القوية، والشباك المجرورة، والسمك المُجمّد. وأحد ميّزات سفن الترولة القُضاعية أن سطحها الواسع -الخالي من الصواري والأشرعة- قد فُرّغ لعمليات معالجة السمك. وأن هذه السفن المُشغَّلة بالمحركات، احتملت هياكل أضخم وسعة تخزينية أكبر. في الأصل، كانت الشبكة تُجر، وتُنزل من عارضة متأرجحة على الجانب، في أي سفينة ترولة جانبية. بينما سفينة ترولة المؤخرة -المُخترعة في المحيط الهادئ- كانت أثبت في البحار الصاخبة، وقادرة على سحب شباك ترولة أكبر. وقد وفَّرت مساحة سطح مفتوحة وأكبر عند المؤخرة أيضاً، حيث يُفرّغ السمك. وإبّان الحرب العالمية الثانية، أصبحت هذه المساحة المُضافة تُستخدم في عمليات تجميد السمك.

Twitter: @ketab_n

ففي خمسينيات القرن العشرين –وهي مرحلة يُعتقد الآن أنها كانت العصر الذهبي للصيد بشباك الترولة في البحار البعيدة– كانت غِلال القُدّ تزداد كل عام في بحر الشمال، قبالة سواحل أيسلندا، والنرويج، وكل مياه البانكس في خليج المار لورنس، وعلى طول ساحل نيو إنجلند. وكانت معظم غِلال السمك في العالم كافة بازدياد.

هل ثمة حدود قصوى للكمية التي يمكن صيدها، أم أن الطبيعة لا تستنفد، كما كان الاعتقاد السائد في القرن التاسع عشر؟ بدأ القلق يتملك الصيادين. ففي 1949، شُكلت المفوضية الدولية لمسامك شمال المحيط الأطلسي الغربية؛ لإيجاد طرائق يتم من خلالها ضبط ممارسات الصيد الجائر.

بيد أن التقنية تابعت سعيها في تحقيق المزيد من كميات السمك المَصيدة. وقد اتسعت أحجام السفن المَصنعية إلى 450 قدماً أو أكبر، مزوّدة بسعة تخزينية تصل إلى 4,000 طن أو يزيد، ويُشغِّلها محرِّكان يعملان بالديزل تصل قوتهما إلى 6,000 حصان، وتجر شباك ترولة بفتحات تكفي لابتلاع طائرات عملاقة. ترفع سفن الترولة شبكتها العملاقة كل أربع ساعات، وتعمل أربعاً وعشرين ساعة في اليوم. ويعلِّق صيد الركيزة –وهي تقنية مارسها غالباً الأسطول الإسباني في فيغو Vigo– شبكة ترولة ضخمة بين

Twitter: @ketab_n

سفينتين مصنعيتين تشغِّل إحداهما الترولة، وتعالج الأخرى السمك. وبعدَ أن تُرفع الشبكة، تتبادل السفن الأدوار وتتابع العمل، كي لا يتوقف الصيد البتة.

ويحل محل الإسطوانات الموجودة في نهاية الشبكة «وثابات صخرية»، وهي إسطوانات ضخمة تثب للأعلى كلما ارتطمت بصخرة، وهو ما يتيح الانجرار على مسافة قريبة جداً من القعر الوعر دون تعرض الشبكة للتلف. وإضافة إلى ذلك، تعمل «سلاسل الوخز» على تحريك القاع، محدثة ضجة وغباراً. يختبئ القُدّ، وأسماك القاع الأخرى كافة –بشكل فطري– عند القاع لدى إحساسه بالخطر، وحينها تعمل الواخزات –مثل ما يفعل الصيادون عند ضرب الشُجيرات لإخراج الطيور من بينها– على إخراج القُدّ المرعوب من شقوقها الحامية، ليرتفع ويعلق بالشباك.

تتحول أرض المحيط إلى صحراء بعد أن تتركها الأسماك. فيتم صيد كل سمكة تسبح في نطاق هذه الشباك الممتد. ويبقى الضابط الوحيد هو حجم فتحات الشبكة. فيمكن للأسماك التي يقل حجمها عن ثقوب الشبكة أنْ تنجو. وفي الوقت الذي أصبح فيه فرض حجم محدّد لثقوب الشباك، أداة مفضلة لمنظمي الصيد. يشير الصيادون عادةً إلى أنه ما إن تتجمّع كميات جيدة

Twitter: @ketab_n

من السمك في داخل الشبكة الواصل إلى تخم القُدّ، حتى تنعدم فرص هروب الأسماك من كل الأحجام، بغض النظر عن حجم ثقوب الشبكة. وبذلك تُلقى الملايين من الأسماك غير المرغوب فيها –أنواع غير مرغوب فيها، أو أسماك أقل من الحجم المطلوب، أو أكبر من الحصص المسموحة، وحتى الأسماك زهيدة الثمن –على سطح السفينة، ميتةً غالباً.

اضطر الصيادون منذ قرون خلت، إلى دراسة موقع قعر المحيط، وحالة الجو. وقد اعتاد صيادو نوفاسكوتيا البحث عما أسموه «قعر الكرز»، وهو نوع من أنواع الأرضية الحصباء الحمراء يفضلها القُدّ. وقد عمدوا إلى إنزال خيط مُثقّل معلَّق في آخره شحم حيواني، ثم يقومون بسحب الخيط للأعلى، والنظر إلى لون الحصى الذي علق فيه. أو يعمد الصيادون إلى سبر الأفق؛ بحثاً عن أي سحابة من طيور البحر تشكلت بسرعة. فيمتلئ الجو بصرخات هائجة في أثناء انقضاض الجوارح الجائعة على سطح البحر الأبيض المُزبد لاختطاف أسماك الطُّعوم –الرنكة أو الكبلين. يعلم الصيادون من هذه الفوضى العارمة أن طرائدهم موجودة هناك: أسماك القُد المتضوِّرة بفهما المفتوح على اتساعه، وأسماك قاع أُخرى تهاجم من الأسفل، مجبرةً أسماك الطُعم البائسة على الهرب من موطنها في مياه الوسط. إنها

Twitter: @ketab_n

سلسلة الغذاء بكل ما فيها من عنف، تظهر نفسها أمام المفترس الأكبر، الذي يعرف بعدها أين يرمي صناراته أو شباكه.

انقرضت كل هذه التقنيات الآن. فمجموعات الأسماك يتم رصدها وتحديد موقعها بوساطة أجهزة الموجات الصوتية، أو عن طريق مروحيات الاستطلاع، وهي أدوات طوِّرت في الحرب العالمية الثانية؛ لرصد الغواصات المعادية. وما إن يتم تحديد موقع السمك، حتى تتحرك سفينة الترولة وتنظف المكان كاملاً، وهي لا تستولي على الصيد المستهدف وحسب، وإنما على كل ما يعترضها في المنطقة، بما فيه الصيد غير مقصود. وكما عبّر إعلان جورتون في خمسينيات القرن العشرين: «شكراً لهذه الوسائل، فلم يعد الصيد يحتمل فكرة أن تصيب حيناً أو تخطئ آخر»، فقد كان هذا صالحاً قبل 50 عاماً.

Twitter: @ketab_n

زيارة نيو إنجلند

ارتحلت إيفلين سبنسر Evelene Spencer –وهي عضو في مكتب سماكات الولايات المتحدة– في عام 1923، من منزلها في بورتلاند Portland، أرغون Oregon، إلى جلوسيستر، ماساشوسيتس. وقد كتبت عن زيارتها في صحيفة بورتلاند أوريجوينان «أبحر اليوم 5000 رجل [من جلوسيستر] من رأس هايتراس Hatteras إلى الدائرة القطبية الشمالية». وقد كانت مأخوذة جداً بطهي القُدّ المالح في نيو إنجلند. «آمل ألا تنسى بورتلاند طعامها الرديء والملفوف النيئ. ولكن يتوجب عليها أن تتعلم شيئاً واحداً، وهو استخدام منتجات السمك المملح ... لم أكن أعلم أن السمك المملح لذيذ وشهي لهذه الدرجة، حتى تذوقته في جلوسيستر».

ثمّ قدمت وصفتين قديمتين لإعداد أطباق قُدّ نيو إنجلند المالح: كرات السمك، ووصفة أخرى مأخوذة عن وجبة مسلوقة في نيو إنجلند.

Twitter: @ketab_n

وليمة سمك القُد المملح المسلوق
مع الخضراوات وقطع لحم الخنزير الصغيرة

اغمر الكمية المطلوبة من سمك القُدّ المملح بالماء البارد، وضعه خلف الموقد، وعندما يسخن، اسكب الماء، وأضف ماء بارداً من جديد. بدِّل الماء ثلاث مرات أو أربعاً، تاركاً مدة نصف ساعة بين كل عملية تبديل. وإلا فأنت مضطر إلى نقع السمك في الماء البارد لساعتين دون انقطا ع. ضع السمك في قدر، اغمره بالماء البارد وضعه على نار قوية إلى أن يغلي، بعد ذلك اتركه على نار هادئة دون درجة الغليان. فغلي السمك المملح يجعله قاسياً. أضف الكمية المطلوبة من البطاطا المقشرة، ودعها تغلي على نار هادئة حتى تنضج. فأهل جلوسيستر يقولون إن السمك لا يقسو إن سُلق على نار هادئة مع البطاطا. حضر الشمندر، والجزر، والبصل، ودعها تغلي حتى تطرى. ثم قطع شرائح من لحم الخنزير الدهنية المملحة إلى مكعبات، وضعها في مقلاة، واقلِها بهدوء حتى يذوب الدهن وتصبح «القطع الصغيرة» مقرمشة.

ضع السمك والبطاطا في وسط طبق التقديم الساخن. رتب قطع الشمندر، والجزر، والبصل المسلوق كلها حول السمك والبطاطا. وضع دهن الخنزير و«القطع المقرمشة» في فنجان

Twitter: @ketab_n

الصلصة الساخنة المَركبي [على شكل مركب]. وعندما تُقدم لك وليمة من هذا النوع، فإن العادة المتبعة في جلوسيستر أن تبدأ بتقطيع الخضراوات والسمك بشكل رقيق، وأن تخلطها ببعضها، ثم تناول مغرفة كبيرة من دهن الخنزير «القطع المقرمشة» واسكبها فوق الخليط. أما أنا فأفضل ألا أمزج، كي استمتع بنكهة كل مكوّن على حدة.

إيفلين سبنسر، صحيفة بورتلاند

أوريجونيان، 1923

Evelene Spencer

Portland Oregonian, 1923

Twitter: @ketab_n

9: أيسلندا تكتشف الكون المتناهي

تتلاشى البلدات في حقول الحمم المسطحة، التي اكتسبت لوناً بُنياً كالصدأ، وتلف الأكواخ المتناثرة للأسيجة السلكية، وثمة سمك مقدد يجفف على حبال الغسيل، وبعض الدجاجات البيضاء على الساحل، وقد ازدانت الحمم بنقط بدت كسلة غسيل ضخمة. وفي الحقيقة، فإن هذه أكوام متراصة من السمك المُقدد يغطيه قماش التربولين المشمع.

و. هـ. أودن ولويس ماكنيس،

رسائل من أيسلندا، 1967

W. H. Auden and Louis MacNeice

Letters from Iceland, 1967

بعد عقد واحد من طمأنة الكنديين والعالم بأن المياه المحيطة ببريطانيا العظمى «لا تظهر أي إشارة على الاستنفاد»، وأن مثل هذا الأمر يعد مستحيلاً علمياً، اكتشف البريطانيون أن مخزونات القُدّ في بحر الشمال قد استُنزفت. وفي النهاية، بدأت الحكومة البريطانية عام 1902 – أي بعد سبعة أعوام من وفاة هكسلي–

Twitter: @ketab_n

مداراة وجود شيء مثل الصيد الجائر. وقد تحرّكت سفنهم المزودة بشباك مجرورة في القاع سلفاً، بهياكلها الفولاذية المدهشة في بحر الشمال إلى أيسلندا. وهناك لاقوا صيادين محليين، لايزالون يصيدون بالطريقة التي كانوا يستخدمونها هم عندما طرد اتحاد التجار البريطانيين من أيسلندا. لقد حافظ الأيسلنديون على تقاليدهم، فهم تكلموا –ولا يزالون– اللغة ذاتها كما شعب الفايكنغ. ولاتزال أسماؤهم لا تحمل اسم العائلة، تماماً كما أصبح ابن إيريك الأحمر–ليفور Leifur– يعرف باسم ليف إيريك الابن، وإذا ما رُزق أيسلندي يُدعى هارولد بصبي وأسماه جوهان، فسيصبح اسمه جوهان هارولد الابن، وسيحمل ابنه الاسم الأخير جوهان الابن، وابنته اسم جوهان الابنة.

أيسلندا جزيرة تغطيها قشرة من الحمم، تحددها موانئ جميلة محمية على مياه عميقة تقع في الزوايا الحامية للمضايق البحرية. بيدَ أن موطن الصيد لا يقع عند الموانئ، ولكن في نقاط بحرية لا تحتوي موانئ غالباً. وقد كان قارب الصيد الرئيسي المُستخدم في أيسلندا حتى العقود الأولى للقرن العشرين، قارباً بسطح مفتوح مدفوع بالمجاذيف، وبذلك فإن موقع الميناء الغائر داخل المضايق البحرية المحاطة بالصخور، يستلزم ساعات إضافية من التجذيف من مواطن الصيد وإليها. لذا، يختار الصيادون نقطة

Twitter: @ketab_n

بحرية قريبة من مواطن الصيد، ويجرون قواربهم فوق الحمم بمساعدة الإسطوانات المتدحرجة المصنوعة من أضلاع الحيتان. ويمكن أن يُزوّد القارب بزهاء اثني عشر مجذافاً، لكن الشائع هو وجود أربعة إلى ستة مجاذيف، ويخصص لكل واحد منها صيّاد واحد. والغالب أن يزوّد القارب بشراع وحيد صغير أيضاً، بيد أن المجاذيف أثبتت فعالية أكبر؛ لأن الريح حول المضايق البحرية تكون شديدة وجارفة. وفي الوقت ذاته، يعمل كل مجذِّف على تشغيل صنارة صيد يدوية.

ورغم أن أيسلندا بقيت أمة صيد سمك بشكل أساسي. فإن جون ثور Jo`n Th`or –المؤرخ في معهد البحوث البحرية في أيسلندا– قال لدى سؤاله عن سبب عدم تقدم التقنية في أيسلندا: «بعد عام 1500، تدفقت الأفكار الجديدة ببطء شديد». فلغاية عام 1389، كانت أيسلندا مجتمعاً يهتز نشاطاً في مجالات الأدب، والاكتشاف، والمفاهيم المبتكرة في تسيير الحكومة. ولكن في تلك السنة، ثار بركان جبل «هيكلا» Mt. Helka، وهزّ الجزيرة كلها، وأغرقها بفترات طويلة من الظلمة، وتبعه الشتاء القارس المتوحش، الذي ذاب في الربيع، مخلفاً فيضانات جارفة. ثم جاءت الأوبئة. وفي عام 1397، انتقلت أيسلندا من الحكم النرويجي إلى الحكم الدنماركي. حينئذ حكم الدنماركيون

Twitter: @ketab_n

باستهتار مطلق، فأعلنوا الاحتكار التجاري على أيسلندا، لكنهم لم يدخلوا معها بأي عمليات اتّجار إلا ما ندر. وفي عام 1532، فقدت أيسلندا –لدى طرد البريطانيين منها– آخر نقطة اتصال لها مع العالم الخارجي.

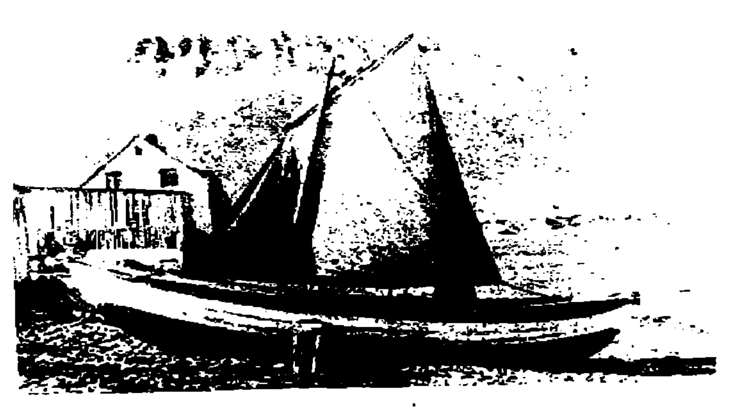
وبينما ظل السمك واجهة أيسلندا التصويرية الرئيسية حتى النصف الثاني من القرن التاسع عشر، فإن الكمية بقيت ضئيلة. ففي نهاية القرن الثامن عشر، عندما بلغت كميات السمك المصدّرة لكل من نيو إنجلند ونيوفاوندلاند 22,000 طن، كانت أيسلندا تصدر كمية تقل عن 1,000 طن. فقد عمل معظم الأيسلنديين في الزراعة، لكنّ كثيراً منهم – ولاسيما في الجنوب والغرب– كانوا يكسبون من صيد السمك في الفترة بين شباط ونيسان، أكثر مما يجنونه من الزراعة طوال عام كامل. فلم تكن ثمة أشجار في الجزيرة، ما عدا بعض أشجار الزينة التي غرسها محبو الطبيعة في ريكجافيك Reykjavik. لذا، لم تكن هناك فاكهة، ولا حبوب. وقد عمد الإنجليز إلى الاتجار بالحبوب مقابل السمك في القرن الخامس عشر. لكن السمك المُقدد حلّ مكان الخبز دائماً. فقد كانوا يفتتون القطع ويغمسونها بالزبدة. وفي الفترة بين عامي 1500 و1800، كان كل طالب يدرس في أيسلندا يُعطى نصف سمكة مقددة يومياً. ولم تسنح للأيسلنديين فرصة التعرف على

Twitter: @ketab_n



لم تتغير مراكب الصيد في أيسلندا وعددها مع مرور القرون إلا تغيراً طفيفاً. رسم توضيحي مأخوذ من مخطوطة مزخرفة من أواخر القرن السادس عشر، وهي واحدة من كتب القانون، تجمع التشريعات وتصنفها. تناولت هذه الصفحة صيد السمك. (معهد آرني ماغنوس *Árni Magnússon Institue*، ريكجافيك، أيسلندا).

صورة – حوالي عام 1910– التقطت في إسافيورهور *Isafjördhur*، وهو مجتمع صيد في الساحل الغربي لأيسلندا. (متحف أكرينز *Akranes Museum*، أكرينز، أيسلندا).



Twitter: @ketab_n

الفرق بين نكهة القُد الطازج والمملح. لكن في 1855، ولدى موافقة الدنماركيين على رفع الحظر عن التجارة الخارجية، بدأ الأيسلنديون يتعلمون كيفية تمليح القُدّ، وقد حجزوا لأنفسهم مكاناً في الأسواق الإسبانية والبرتغالية عالية الجودة.

وقد اختيرت جريندفيك Grindavik –شريط الأرض البحري– محطة صيد في عام 910 لقربها من مواطن القُد. وفي عام 1934 –عندما ذهب توماس ثورفالدسون Thomas Thorvaldsson إلى البحر للمرة الأولى –كان الصيادون لا يزالون يصرفون عشرين دقيقة كل صباح لجر قواربهم فوق الحمم ليصلوا إلى البحر. وفي المساء، كان يستغرق إرجاعها ساعة كاملة. وقد كان سكان جريندفيك يخرجون إلى شاطئ الحمم السوداء في المساء؛ ليترقبوا عودة رجالهم، ولاتزال ثمة نساء يذكرن رؤيتهن لأحد القوارب حينما انقلب، وابتلعته موجة ضخمة.

كَبُر الأيسلنديون من جيل توماس، وهم لا يمتلكون مالاً كافياً للاستيراد. كانوا يأكلون ما تنتجه جزيرتهم، وقد كانوا يقتاتون على أي جزء من القُدّ يمكن أكله، وعلى لحم الحملان. كانوا يشوون جلد القُدّ، ويحتفظون بحسكه حتى يتحلل بما يكفي لأن يكون طرياً، وقابلاً للأكل. وكانوا يتناولون رؤوس الغنم المشوية أيضاً، ولاسيما العيون التي كانوا يفضلونها. ومما كانوا

Twitter: @ketab_n

يختصون بأكله أيضاً هو لحم القرش hákarl، وهو لحم سمك القرش الضخم الموجود في غرينلاند، الذي يتم اصطياده طمعاً بالقيمة التجارية، التي يتمتع بها زيت كبده. كان اللحم -الذي يحتوي على حامض السيانيد، وهو سم زُعاف- يحوّل إلى طعام صالح للأكل من خلال دفنه في الأرض لأسابيع حتى يتعفن.

لم يهجر الأجانب المياه الأيسلندية هجراً كاملاً. ففي عام 1768 امتلك الأسطول الهولندي -في فترة أوجه- 160 سفينة صيد تعمل قبالة سواحل أيسلندا. وبعد خسارة الفرنسيين لممتلكاتهم في أمريكا الشمالية عام 1763، بدؤوا يصيدون بكثرة في المياه الأيسلندية، واستمروا في ذلك حتى الحرب العالمية الأولى. وفّرت مراكب الصيد الأجنبية للأيسلنديين، حلقة اتصال نادرة ومرحباً بها مع العالم الخارجي. ولكن لدى عودة البريطانيين في ثمانينيات القرن التاسع عشر، انطلقت شرارة البدء لنزاع دام ثمانين سنة.

لم يكن يدور لغطٌ كبير حول ما يجب أن يكون حقيقة مؤرِّقة وهي: أن سفن الترولة الضخمة المُشغَّلة بالبخار، ذات الهياكل الفولاذية قد جاءت إلى أيسلندا؛ لأنها كانت قوية وفاعلة لدرجة أنها استنفدت مخزونات السمك في بحر الشمال في غضون عقد واحد من الزمن، وعندما لم يكن الصيد الجائر مشكلة بعد.

Twitter: @ketab_n



سفينة الهانز رادهيرا، سفينة ترولة أيسلندية من ثلاثينيات القرن العشرين. كانت سفن الترولة الأيسلندية تصوّر على بطاقات تجارية داخل عبوات السجائر المُباعة في أيسلندا. وكانت السجائر –مثل سفن الترولة– يتم تصنيعها في إنجلترا.

لكن أفضل مواطن القُدّ الواقعة في جنوب أيسلندا، كانت تقع على رف بحري ضيّق يمتد أميالاً قليلة من الشاطئ. وقد جعلت هذه المسافة القصيرة من الصيد بقوارب التجذيف شيئاً ممكناً، والآن يبدو أن هذه السفن البريطانية الجديدة–الضخمة، القوية، الفولاذية –تتزاحم على الحرف البحري الجنوبي، محطمةً بطريقها صنارات الصيادين المحليين وشباكهم.

وقد انقسم الأيسلنديون إلى فسطاطين حول هذا الأمر. فالبعض يريد منع الأجانب كلهم. ويرى آخرون أن على أيسلندا

Twitter: @ketab_n

أن تمتلك بعضاً من هذه السفن المتوحشة لنفسها، كي تتمكن من جني أرباح محيطها. وقد كسَب الطرف الثاني النزاع. و امتلكت أيسلندا فعلاً مثل هذه السفن. وعلى طول القرن، عندما كان الصيادون يجابهون بإمكاناتهم المتواضعة الأساطيل الأجنبية القوية الفاعلة، كانت الحكومة المحلية قد قررت أن تدعم بشكل مختلف تشييد أسطول محلي منافس.

وقد وصلت أول سفينة ترولة ابتاعتها أيسلندا من بريطانيا عام 1905. وفي عام 1915، كان أسطول البلاد قد ضمّ عشرين سفينة ترولة فولاذية –بعضها جديد، وآخر مستعمل– بيد أن معظمها كانت صُنعاً بريطانياً.

أما في جريندفيك، فقد استمر الصيد على حاله التي عهدها منذ قرون، إذ لم تكن البلدة تمتلك ميناء. ولأنه يستحيل جر سفن الترولة إلى الشاطئ فوق أضلاع الحيتان، لم يعن هذا الاختراع الجديد تلك البلدة، وكثيراً من البلدات الأخرى أيضاً. لكن توماس ثورفالدسون وصديقه خطرت لهما فكرة أحدثت أول تغيُّر جذري في المدينة منذ ألف عام. فقد كان ثمة بركة مدّيَّة، يفصلها عن البحر شريط أرض ضيِّق في وقت الجزر. وقد بدأ توماس وزملاؤه الصيادون الحفر بالمجارف؛ لإزالة شريط اليابسة هذا. كانوا يحفرون قليلاً كل يوم وقت الجزر، وينقلون

Twitter: @ketab_n

حصى الحمم السوداء بعربات يدوية حتى أنشأوا ميناءً. وقد ابتاع توماس أول «قارب بسطح»، وهو سفينة ترولة جانبية صغيرة مُشغلة بمحرك بخاري، ليس مرتفعاً كثيراً عن ماء البحر. ثم ابتاع لنفسه سفينةً أكبر. فقد أصبح رجلَ أعمالٍ.

وفعلاً زادت سفن الترولة طاقة الصيد في أيسلندا. فقد أحدثت تغيراً عميقاً في هذا المجتمع الذي لمّا يصبح صناعياً بعد، وضم 78,000 نسمة، كان معظمهم فلاحين لا يجنون أكثر مما يسد رمقهم. وأصبح أولئك الذين اشتروا سفن الترولة أول رأسماليي أيسلندا. كان القَدّ في طور خلق طبقة أصحاب الأعمال في أيسلندا، كما حدث تماماً في نيو إنجلند في أربعينيات القرن السابع عشر. وكانت ريكجافيك –أكبر بلدات الجزيرة التي لم يكن يتعدى سكانها الألفي نسمة عندما وصلت سفن الترولة البريطانية للجزيرة أول مرة– تنمو لتصبح مدينة ضمّت نوعاً جديداً من السكان: طبقة عاملة من المزارعين السابقين.

ومن ضمن التطورات التي شهدها اقتصاد أيسلندا المتعافي كانت نهضة الحياة الثقافية من جديد، فقد عاد الأدب الأيسلندي – وكان تراثاً يُفتخر به حتى استيلاء الدنماركيين على البلاد– قوة مبدعة من جديد. وقد أحرزت العلوم تقدماً كبيراً في عشرينيات القرن العشرين أيضاً، وقد أدرك علماء الأحياء الأيسلنديون الآن

Twitter: @ketab_n

أن مخزونات السمك لها طاقة تكاثر محدودة.

ثم غادرت سفن الترولة المملوكة للبريطانيين. وكما حدث تماماً في عصر السفن الشراعية، عندما رأت الحكومات في الصيّادين طريقة زهيدة الكلفة في الاحتفاظ باحتياطي من التجار المحنّكين قويّي البنية، فقد رأت هذه الحكومات في سفنهم احتياطياً من المراكب التي يسهل تحويلها إلى الخدمة في الحروب. فقد كانت سفن التروّلة سريعة، ومُصمّمة لتصمد في الأحوال الجوية القاسية، وقادرة على السحب أيضاً، وهو ما يجعلها كاسحة ألغام بحرية ممتازة. وإذا ما نُصبت المدافع في مقدمة سفينة الترولة ومؤخرتها، فإنها تصبح بذلك سفينة خفر. وعندما اندلعت الحرب عام 1914، جنّدت الأميرالية Admiralty البحرية البريطانية معظم سفن الترولة المملوكة لبريطانيين، تلك التي زاد طولها عن 110 أقدام، وكان عمرها يقل عن عشرة أعوام.

أجرت وزارة الزراعة البريطانية -في عصر كانت محاولات قياس مستويات مخزون القُدّ نادرة- دراسة على سفن الترولة البريطانية العاملة، التي كانت تنطلق من ميناء هل، وميناء جريمسبي لتعمل في الجرف الصخري البحري الأيسلندي. وأظهرت الدراسة أن كل سفينة ترولة عملت قبالة سواحل أيسلندا، كانت

Twitter: @ketab_n

تفرّغ من السمك ما تفرّغه ثلاث سفن ترولة عملت في مياه البانكس في بحر الشمال. وقد بدأ المؤرخون الاعتقاد الآن أن مخزونات القُدّ الأيسلندية، ستنخفض عما قريب للمستوى ذاته التي هي عليه مخزونات بحر الشمال، لو لم توفر الحرب فترة راحة تدوم أربع سنوات. وقد رأى الأيسلنديون غلالهم السمكية، تتنامى بين عامي 1917 و1918، ثم بدأت بالتراجع من جديد لدى عودة البريطانيين.

لم يستعد البريطانيون سفنهم الترولة كافة بعد الحرب، كما وعدتهم الأميرالية البحرية. فكثير منها دُمِّر أو خرِّب. لكنهم زوِّدوا بعد فترة قريبة بسفن ترولة أكبر، وأسرع، ومجهزة بمعدات أفضل. وقد جعل هذا وسائل الإفراغ المحسنة، وسكك الحديد المتصلة بشكل أفضل، من ميناء فليتوود، وهل، وجريمسبي موانئ رئيسية للأسطول البريطاني الأيسلندي، وقد عملت على تزويد الأمة بالطعام من خلال شركات الأطعمة البحرية، وتحوّلت –كما حصل في نيو إنجلند– إلى شركات عملاقة. ولكن مع ازدياد حجم السفن، وتحسُّن معداتها، كان الصيد يتطلب رأسمال استثماري أضخم. ففي عام 1937، كانت كل سفينة ترولة بريطانية تحتوي على أجهزة إرسال لاسلكية، وكهرباء، وجهاز قياس رجع الصدى، وهو الجهاز الذي سبق جهاز رصد

Twitter: @ketab_n

الأشياء تحت الماء بالأمواج الصوتية التي تنعكس منها. ولو أن الانخراط في صناعة صيد السمك تطلب رأسمال في السابق مثل ذلك اللازم في القرن العشرين، ما كان للقُدّ أن يبني أمة من الطبقة الوسطى، وأصحاب أعمال عصاميين في نيو إنجلند.

عكفت بريطانيا العظمى منذ الثورة الصناعية على تطوير سوق مطرد النمو لأسماك القاع - ولاسيما أسماك القُدّ، والحدوق، والبلايس المفلطح- لأن السمك المقلي- الذي غدا بعد ذلك «سمك وبطاطا مقلية» Fish and chips- أصبح الطبق المُفضّل للطبقة العاملة المدنية. وقد انغمست بريطانيا وأيسلندا في عمليات صيد كثيفة في المياه الأيسلندية؛ لتزويد هذا السوق باحتياجاته. وفضلاً عن ذلك، فقد أصبح حضور الأسطول الألماني في عشرينيات القرن العشرين رئيسياً في مواطن القُدّ الأيسلندية.

بدأ صيادو الشاطئ - وهو قطاع اقتصادي رئيسي- بالاحتجاج من أن عِددهم ومواطن صيدهم قد تعرّضت إلى التدمير على يد سفن الترولة، وقد سرت نزعة متزايدة بين الأيسلنديين إلى توسعة الحد الإقليمي. بيد أن المعاهدة الأنجلو- دنماركية الموقعة في 1901، نصّت على أن المياه المقابلة لأيسلندا -على بعد ثلاثة أميال من الشاطئ- هي مياه مفتوحة للعالم أجمع،

Twitter: @ketab_n

وأن مستعمرة أيسلندا ليس لها حق في تغيير هذا. وعوضاً عن ذلك، عمد الأيسلنديون إلى تأسيس خفر سواحل ضخم، عالي التدريب، وقد عملوا بشراكة مع المجلس الدولي لاستكشاف البحار (ICES) –السلطة المتوافق عليها على أعداد الأسماك التجارية– في محاولة منهم لمراقبة حجم مخزونات السمك. وفي أواخر العقد الثالث من القرن العشرين، كان خفر السواحل الأيسلندي يقوم بحملات اعتقال متكررة لسفن ترولة ألمانية وبريطانية، يتم ضبطها متسللة إلى مواطن أسماك الشاطئ.

وقد رد البريطانيون على هذا باستخدام أجهزة سفنهم اللاسلكية؛ ليحذر بعضهم بعضاً من تحركات خفر السواحل. وأشهر هذه التحذيرات، ما يُعرف باسم رسائل الجدَّة عام 1928. فقد كان يتم استخدام ثلاث رسائل: «الجدة على ما يرام»، ثم «الجدة مازالت على ما يرام»، وأخيراً «الجدة بدأت تشعر بتوعك»، للإشارة إلى وقت مغادرة مركب خفر السواحل المرفأ. وأخيراً– في عام 1936– مُنعت الرسائل اللاسلكية المُشفرة في المياه الأيسلندية. لكن رسائل الجدة استمرت، مستخدمةً أنظمة تشفير، نظمتها شركات الأطعمة البحرية البريطانية غالباً.

جاءت نهاية رسائل الجدة، وإرجاء القضاء على مخزونات القُدّ المتهاوية، على يد الحرب العالمية الثانية. وقد صودرت سفن

Twitter: @ketab_n

ترولة المياه البعيدة البريطانية لمصلحة الحرب من جديد. وبعد احتلال الألمان للدنمارك، قام الحلفاء باحتلال أيسلندا للتأكد من أنها هي -أيضاً- لن تسقط. وبما أنه لم يعد للبريطانيين الآن أسطول صيد، بدأت أيسلندا بتزويد السوقين البريطاني والعالمي بالسمك. وعلى مدى ست سنوات، كانت هي أمة الصيد الرئيسية الوحيدة في شمال أوروبا.

كان البريطانيون في حاجة ماسة لا للقُدّ فحسب، وإنما لزيت كبد القُدّ أيضاً. فلديهم تاريخ طويل كانوا فيه أشد المتحمسين لزيت كبد القُدّ. وعلى مر عصور كانت فضلات الكبد الضاربة للسواد المتروكة في البراميل، تُستخدم بلسماً عطرياً -تماماً كما لاتزال تُستخدم في غرب إفريقيا اليوم- قبل أن يتم تنقيتها لتصبح مادة غذائية صالحة للأكل. وفي ثمانينيات القرن الثامن عشر، قرر الطب البريطاني أن زيت كبد القُدّ يشفي من الروماتيزم، ثم بدأ استخدامه في علاج مجموعة من الآلام والأوجاع. وخلال القرن التاسع عشر، بدأ يُستخدم لعلاج السل، وسوء التغذية، وأمراض أخرى ترتبط بالفقر. وأصبح زيت كبد الحوت -في الفترة بين الحربين- تجارة رئيسية في ميناء هَل، وأصبح يُستخدم للماشية والبشر معاً. وخلال الحرب العالمية الثانية، وفّرت وزارة الغذاء البريطانية - بدافع قلقها على أثر نقص الطعام على الصحة-

Twitter: @ketab_n

زيت كبد القُدّ مجاناً للنساء الحوامل، والمرضعات، والأطفال دون سن الخمسة أعوام، والكبار فوق عمر الأربعين. وكانت الممرضات في المدارس يجبرن التلاميذ على تناول ملاعق من السائل الذي يشبه طعمه طعم العنب، بينما كان يُقدّم للكبار مع عصير البرتقال. أتى كل هذا الزيت من أيسلندا، حيث ساهم في خلق تجارة ثانوية لأيسلندا، بقيت وازدهرت بعد أن وضعت الحرب أوزارها. وقد تابعت الحكومة البريطانية –لاقتناعها بأن الزيت قد أنتج أكثر الأطفال صحة بدنياً في تاريخ إنجلترا، رغم القصف، والاقتصاد في الطعام –برنامجها حتى عام 1971. فقد توقفت أخيراً؛ بسبب عزوف الناس عن تناول الزيت. بيدَ أنّ الأيسلنديين لايزالون –كما كثير من الأمريكيين– يتناولونه.

وصلت أسعار السمك خلال الحرب إلى أرقام قياسية، كانت تُدفع لأيسلندا بالدولار، وهو ما سهَّل الانخراط بنشاطات تجارية مع الجنود الأمريكيين على الجزيرة. فقد بنى الأيسلنديون البيوت، والقواعد العسكرية للأمريكيين، وبدؤوا باستيراد كميات هائلة من البضائع الأمريكية.

ومع انتهاء الحرب، خرجت أيسلندا، دولة أخرى تماماً. ومن التغيُّرات الجديرة بالذكر، أنها باشرت مفاوضات الاستقلال عن الدنمارك عام 1944. فقد أضحت الآن بقدر من الحرية يتيح

Twitter: @ketab_n

لها التفاوض حول علاقاتها الخاصة مع بقية العالم. وبسبب القُدّ، انتقلت في غضون جيل واحد من كونها مجتمعاً مستعمراً في القرن الخامس عشر، إلى دولة حديثة بعد الحرب. وقد عاد و.هـ. أودن –الذي أمضى فترة كبيرة من الوقت هناك في ثلاثينيات القرن العشرين– في عام 1964، وقد أذهلته التحولات التي طرأت. فهرع لأحد مرشديه السابقين –وقد أصبح الآن مدير مدرسة– يسأله عن الحياة التي عاشها الأيسلنديون إبّان الحرب. وأجابه المدير: «لقد جنينا المال».

Twitter: @ketab_n

عيد رأس سنة دنماركي

يعمد الدنماركيون إلى طلب سمكة قُدّ كاملة، قبل أسابيع لضمان حصولهم على سمكة طازجة عشية رأس السنة. وقد كتبت آن بيرليج Anne Bierlich– محررة أفلام تلفازية في كوبنهاجن– أن القُدّ الطازج مع صلصة الخردل – طبق رأس السنة التقليدي– «هو الشيء الجيد الوحيد في هذه البلد». وقد كتب حول الطريقة المُثلى لإعداد القُدّ الطازج، بشكل دقيق ومحدد. يُباع خردل السمك –وهو خردل حبيبي حاد– طازجاً في الأسواق الدنماركية.

القُدّ الطازج مع صلصة الخردل

خَصّصْ نصف كغم لكل شخص، وقطّع القُدّ إلى شرائح بسمك ثلاثة سنتمترات تقريباً. استعمل أكبر قدر لديك. ضع فيه ماء بارداً، يكفي لغمر السمك. استخدم كثيراً من الملح، وحفنة كبيرة من الملح المجروش، اجعل الماء مالحاً جداً لدرجة تشعر فيها أنه ماء بحر الشمال. أضف القطع إلى الماء البارد، واضبط حرارة الموقد على نار هادئة، وسخن الماء إلى ما دون درجة الغليان، أي درجة الاهتزاز. دع القطع في الماء المهتز بضع دقائق. لا تبالغ في

Twitter: @ketab_n

طهي السمك! فيجب أن يبقى القُدّ، متماسكاً وأبيض.

صلصة الخردل: ذوِّب ملعقتي طعام من الزبدة، وأضف لهما ملعقتي طعام طحين، ثم أضف لتراً من الحليب. يجب أن تكون الصلصة سميكه. ثم أضف كمية جيدة من خردل السمك في النهاية! (رشة صغيرة من خل الشّبث، تضفي حيوية إضافية للطبق).

يؤكل الطبق مع أصابع البطاطا المسلوقة، وقطع البيض المسلوق جيداً، وقطع الشمندر المسلوقة جيداً، والفجل الحار (الجرجار). وماذا يُشرب معه؟ جعة باردة ومشروب الشنبص المسكر الثقيل، طبعاً!

آن بيرلنج، كوبنهاغن، 1996

Ann Bierlich, Copenhagen, 1996

Twitter: @ketab_n

Twitter: @ketab_n

10: ثلاث حروب لإغلاق البحر المفتوح

«الحياة سمكٌ مملَّح».

–هالدور لاكسنس، ريكجافيك، 1930

Halldor Laxness, Reykjavik, 1930s

وصل مخزون السمك عندما وضعت الحرب العالمية الثانية أوزارها، في شمال المحيط الأطلسي الأوروبي– بعد ستة أعوام من الصيد القليل– إلى مستوى لم يُعهد من قبل. فقد كانت غلال السمك هائلة على الرَّف الأيسلندي، ومياه البانكس في بحر الشمال، وفي بحر بارنتس Barents Sea، وفي القناة، والمربّع الإيرلندي، والمياه المحيطة بإيرلندا كافة، حيث أصبحت معروفة للعالم. وكما كانت الحال في مياه البانكس الأمريكية الشمالية، فقد أصبح القُد كبير الحجم أمراً شائعاً. بيد أن أُمم الصيد الرئيسية عادت إلى الساحة بسفن ترولة أكبر، وأسرع، وأكثر فاعلية.

ومع نشوء الدولة الأيسلندية المستقلة الجديدة في عام 1944، أُلغيت معاهدة 1901 الأنجلو– دنماركية، مع سقف الثلاثة

Twitter: @ketab_n



بطاقة بريدية، 1910–1915، مطبوعة في أيسلندا، ليُرسلها الصيادون الفرنسيون لديارهم.

أميال الذي حددته. وبعد خمسة قرون ونصف من الإدارة الاستعمارية، قرَّر الأيسلنديون بناء مجتمع حديث من خلال إدارة فاعلة لمصدرهم الطبيعي الوحيد: موطن القُد. وفي عام 1955 عندما فاز هالدور لاكسنس بجائزة نوبل للآداب –كانت الحياة القاسية لأيسلندا قبل الحرب، قد أصبحت في طي الذكريات المنسية. وقد اتُّخذت خطوة رئيسية في بناء هذه الأمة في نيسان 1950. فبعد انتهاء فترة الإنذار المطلوبة، التي دامت عامين ألغت أيسلندا معاهدتها القديمة، ووسعت مياهها الإقليمية لتصل إلى أربعة أميال قبالة شواطئها. وقد عُدَّ ادعاء الملكية هذا –المتواضع وفقاً للمعايير المعاصرة– خطوة جرئية في عام 1950، في وقت كان

Twitter: @ketab_n

مفهوم أن البحار للجميع جزءاً لا يتجزأ من القانون الدولي.

حُدِّد سقف الثلاثة أميال أول ما حُدِّد في عام 1822، في معاهدة مسامك بحر الشمال الموقعة في لاهاي بين فرنسا، وألمانيا، وهولندا، والدنمارك، وبريطانيا. ومما يدعو للسخرية، أن البريطانيين كانوا من أشد المناصرين لسقف الثلاثة أميال، وقد دافعوا عنه بالإجراءات ذاتها التي عدّوها تحرُّشا غير قانوني، لدى استخدام الأيسلنديين لها فيما بعد ضدهم. وعندما انتهت مدة المعاهدة البريطانية–الأمريكية، التي سمحت للصيادين الأمريكيين بدخول المياه الكندية في عام 1866، أصبح يتوجب على الأمريكيين دفع رسوم لقاء صيدهم في منطقة الثلاثة أميال. ولكن في ثلاثينيات القرن العشرين، أصبح مبدأ وجودهم، مثار جدل واسع بين معظم الأمم الأوروبية.

ثم ظهر مبدأ جديد في القانون الدولي؛ نظراً لرغبة الولايات المتحدة في حماية إنتاجها النفطي في المياه البعيدة عن شواطئها. وقد أصدر الرئيس هاري ترومان Harry Truman بياناً نصّ على أن للولايات المتحدة الحق في السيطرة على المصادر المعدنية في رفِّها القاري. ولم يسبق لأحد أن امتلك رفاً قارياً، ولم يسبق لأحد أن امتلك بحر الشمال. ولأن القُد ومعظم الأسماك التجارية، توجد غالباً على الرفوف القارية، ازدادت

Twitter: @ketab_n

تعقيدات الصيّد بشكل كبير. وإضافة إلى ذلك، أصدر ترومان – في اليوم نفسه– تصريحاً آخر: «نظراً للحاجة الملّحة لحفظ المصادر السّماكية وحمايتها، ترى حكومة الولايات المتحدة أن المصلحة تقتضي تأسيس مناطق حماية في مناطق أعالي البحار هذه المحاذية للسواحل». كانت الخطوة رداً على نزاع نشأ قبل الحرب مع اليابان، التي عكف صيادوها على صيد السلمون من البحر المحاذي لألاسكا، قبل أن يتمكن السمك من العودة إلى أنهاره التي يضع بيضه فيها.

تردّد صدى الإعلان فوراً لدى القومية الجديدة في أمريكا اللاتينية، التي نشأت بعد الحرب، فعمدت كثير من الدول إلى تصريح ملكيتها لرِّفها القاري. وقد عارض الأوروبيون –ولاسيما البريطانيون– بضراوة، لكن حججهم أُضعفت من جراء الضغط الذي مارسته مستعمراتها في أمريكا الشمالية. وخلال احتجاجها على المبدأ صرحت بريطانيا بملكيتها لقطعة الرّف في جزر الباهاما. وفي عام 1959، تشكل بعض الدعم الدولي لمبدأ منطقة الأربعة أميال الأيسلندي، ولاسيما أن معظم الصيد الدولي تركّز في مياه بعيدة جداً عن الشاطئ.

ولكن لهذا السبب تحديداً، اعتقد كثير من الأيسلنديين أن القانون الجديد، كان متواضعاً جداً. فبعد عام 1954، بدأت

Twitter: @ketab_n

غلال القُد بالتناقص بشكل كبير، والأمر ذاته حدث لأسماك الفرخ البحرية، والسمك الأحمر، الذي كانت غلاله تمثل قيمة تجارية عالية. وبالنتيجة، انخفضت معدلات صيد أسماك القاع الأيسلندية بين عامي 1954 و1957، بنسبة 16 بالمئة. ومما عزّز حجة توسعة السقف، حقيقة أن غلال الحدوق والبلايس– التي كانت تسبح في مياه أقرب للشاطئ، وكانت بموجب ذلك محمية بسقف الأربعة أميال– قد ازدادت خلال تلك السنوات ذاتها. وفي عام 1958، وسَّعت أيسلندا مياهها الإقليمية إلى اثني عشر ميلاً.

وبينما كان الأيسلنديون يحتفلون بقرارهم الجديد، أرسلت الحكومة البريطانية رسالة احتجاج رسمية، نصّت على أن: «ادعاءات الملكية المفضية إلى ممارسة حق السِّيادة، فيما يتعلق بالصيد خارج نطاق الحدود الطبيعية للمياه الإقليمية لا يكفلها القانون الدولي إطلاقا». وقد تابعت الرسالة القول: «إن حكومة صاحبة الجلالة لا تستطيع أن تصدق أن الحكومة الأيسلندية، ستعمد إلى استخدام القوة ضد سفن الصيد، ولضمان الالتزام بقرار أحادي اقترحت أطراف في الاتحاد الحاكم إصداره دون اعتبار للقانون الدولي». مرة أخرى، بدا أن البريطانيين يقللون مَن شأن حماسة شعب يعانق الحس بالوطن للمرة الأولى.

Twitter: @ketab_n

وهكذا اندلعت ما أسمتها الصحافة البريطانية «حروب القُد». اندلعت ثلاث حروب، مع أنه لم يكن ثمة إعلان حرب أو ضحايا. فعدم وجود الضحايا يمكن عزوه للحظ الذي صادفه الجانبان.

وقد دعمت فرنسا، وبلجيكا، والدنمارك، وألمانيا، وهولندا، وإسبانيا الموقف البريطاني، وهو موقف يُعدُّ أشد تقارب توصلت إليه الدول الأوروبية الغربية فيما بينها مشكلة جبهة موحّدة. وبالنسبة إلى الأيسلنديين، فقد كانوا «يتحرشون» بالسفن العاملة قانونياً خارج نطاق مياههم الإقليمية. ومع حلول الموعد النهائي للانسحاب –30 آب، 1958– غادرت السفن الأجنبية كافة –باستثناء سفن الترولة البريطانية– حد الاثني عشر ميلاً. وقد أصبحت هناك سفن حربية بريطانية ترافق سفن الترولة البريطانية. وقد رصد خفر السواحل الأيسلندي سبعاً وثلاثين سفينة تابعة للبحرية الملكية و7,000 رجل، رغم أن سجلات الأميرالية تظهر أن القوة كانت أكبر من ذلك.

كانت المدمّرات والفرقاطات –الملأى بالمحاربين الأشداء منذ الحرب العالمية الثانية– قادرة على الإبحار بسرعة تصل إلى ثلاثين عقدة. بينما كان خفر السواحل الأيسلندي، يمتلك سبع سفن، كانت أضخمها وأكثرها تقدماً قادرة على الإبحار بسرعة

Twitter: @ketab_n

سبع عشرة عقدة فقط. وكانت كل سفينة مزوّدة بمدفع واحد، وكان بحّاروها إما شرطة أو مدنيين أي رجالاً لم يعهدوا القتال من قبل. بيد أنهم كانوا بحّارة متمرسين ذوي معرفة عميقة بالمياه الأيسلندية. وخلال العامين والنصف من أول حرب قُد، نجح خفر السواحل باعتقال سفينة ترولة بريطانية وحيدة في مياه جريمسبي، غامرت في الولوج إلى حاجز الأربعة أميال القديم، الذي لم تكن تجوبه سفن البحرية الملكية. لكن مع كل هذه المناورات المؤثِّرة، كانت غلال سفن الترولة في أدنى مستوياتها. وقد سمحت البحرية الملكية لسفن الترولة، الصيد في صناديق مستطيلة بطول ثلاثين ميلاً محمية، وهي خطوات عسكرية جيدة، لكنها عميقة جداً في وصولها إلى غلال السمك.

اعتقدت الحكومة البريطانية– بناءً على التقارير التي قدمها سفيرها– أن الأيسلنديين منقسمون على أنفسهم بخصوص قضية توسعة منطقة الصيد المقتصرة عليهم. فقد صوتت الأحزاب المعارضة بالرفض، غير أن هذا الرَّفض تمحور في أغلبه على وقت التطبيق. ولدى إدراك البريطانيين خطأهم، انخرطوا في المفاوضات في ريكجافيك، ولندن، وباريس. وبعد انقضاء خمسة أشهر– في شباط 1961– اعترفت بريطانيا أخيراً بحاجز الاثني عشر ميلاً، وأعربت أيسلندا عن نيتها النظر في توسع

Twitter: @ketab_n

أبعد. وقد كادت الحكومة الأيسلندية تسقط معاهدتها، بمنحها البريطانيين مدة ثلاث سنوات للتعديل.

وبعدها بعشر سنوات، كررت البلدان المناورة عينها. ففي الأول من آذار 1971، أعلنت أيسلندا أن الأول من أيلول 1972، سيكون يوم التطبيق الفعلي لتوسعة مياهها الإقليمية إلى خمسين ميلاً. وقد أبدت بريطانيا، وألمانيا الغربية– وهما شريكان الآن في المجتمع الاقتصادي الأوروبي– احتجاجاً صارخاً، وطلبتا من محكمة العدل الدولية التوسُّط فيما ادعتا أنه انتهاك للقانون الدولي. وقد ردت أيسلندا أنها لا تعترف بسلطة المحكمة؛ لأن الإجراء تمّ على الرّف القاري الأيسلندي، وبذلك فهو ليس قضية دولية. وقبل أن تتمكن المحكمة الدولية من التوصل لقرار، كانت حرب القُد الثانية قد اندلعت وسوِّيت.

كانت هذه الحرب الثانية أقصر وأخطر؛ نظراً لأن خفر السواحل الأيسلندي كان أكثر استعداداً، ويمتلك سفناً أسرع من جهة. ومن جهة أخرى، فإن سلاح البحرية الملكي، كان مدعوماً بالألمان الغربيين، الذين لم يُسمح لهم بامتلاك سفن عسكرية، لكنهم وفروا سفن «التزويد والحماية». ففي حرب القُد الأولى، كانت الطريقة الوحيدة التي يمتلكها خفر السواحل لإيقاف سفينة ترولة بريطانية هي في إطلاق النار

Twitter: @ketab_n

عليها. ولم يكن الأيسلنديون ضعيفي التسلح فحسب، وإنما لم يرغبوا فعلاً -كما قال البريطانيون في ذلك الوقت- في استهداف البحارة البريطانيين وقتلهم. لكن في عام 1958، نجح المهندسون الأيسلنديون في تطوير سلاح خاص لحرب القُد سِراً، وفي السنة التالية، زوّدوا كل سفن خفر السواحل السبع بهذا السلاح. وعندما انطلقت المفاوضات في حرب القُد الأولى، قرّر الأيسلنديون عدم استخدام هذا السلاح، ونجحوا في إبقائه قيد الكتمان أكثر من عشرة أعوام، إلى أن اندلعت حرب القُد الثانية.

أمّا في حرب القُدّ الثانية، فقد كانت سفينة خفر السواحل تقترب من سفينة ترولة أجنبية لإخبار القبطان بأنه ينتهك القانون الأيسلندي، وعليه التحرك إلى خارج حدود الخمسين ميلاً. وإن لم يوافق القبطان على ذلك، كانت تقترب سفينة الخفر نحو الزاوية اليمنى من سفينة الترولة، سالكة الطريق إلى مؤخرة السفينة، ومبقيةً سلاح خفر السواحل السري مسحوباً للوراء وهو «قاطعة لسلك شبكة الترولة»، وفي الواقع، فإن هذا السلاح الجديد قد طبق تقنية كنس الألغام القديمة على الصيد، فتشتبك إحدى شوكات السلاح الأربع، مع سلك شبكة الترولة وتقطعه، وبذلك تحرّر شبكة تساوي 5,000 دولار، بكل الصيد

Twitter: @ketab_n

الموجود فيها. وعندها لا ترى سفينة الترولة التي فقدت شبكتها بُدّا من العودة لديارها. وخلال الصراع الذي دام سنة واحدة، فقدت أربع وثمانون سفينة ترولة –تسع وستون سفينة بريطانية، وخمس عشرة سفينة ألمانية– شباكها. وقد عمدت سفن الترولة إلى الصيد زوجين زوجين لحماية شباكها، إذ تعمل إحداهما وتحرس الأخرى المؤخرة. ونظراً لتوقف واحدة من كل سفينتين عن الصيد، فقد انخفضت طاقة الأسطول الطبيعية في الصيد إلى النصف. وقد اصطدمت العديد من سفن الترولة أيضاً؛ بسبب تتابعها القريب جداً في البحار المائجة. فالريح العاتية التي تصل سرعتها إلى ستين ميلاً في الساعة، تعد شائعة في هذه البحار.

وبعد أن ظهرت نجاعة قاطعة سلك شبكة الترولة، انحدر مستوى حرب القُد الثانية، لتصبح اصطدامات بين مراكب صغيرة في أعالي البحار وحسب. فقد حاولت سفن الترولة تفادي قطع سفن خفر السواحل لشباكها عن طريق خرقها. لكن سفن خفر السواحل، كانت تتمكن من خرق سفن الترولة أيضاً. وقد جعلتها هياكلها المقوّاة –المُصمَّمة لكسح الجليد– فعّالة، بشكل لافت في هذا المجال. تردّد البريطانيون في إرسال سلاح البحرية الملكي مرة أخرى؛ لأن أيسلندا وبريطانيا حليفتان الآن في القوات الموحّدة لحلف شمال الأطلسي. وعوضاً عن ذلك،

Twitter: @ketab_n

أرسلت بريطانيا أربعة قوارب قطر كبيرة سريعة، كانت – من وجهة نظر الأيسلنديين– مُرسلة لخرق سفن خفر السواحل. ووفقاً للبريطانيين، كانت الأوامر قد أُصدرت لقوارب القطر بألّا تخرق، بل أن تجد لأنفسها موضعاً تمنع من خلاله سفن خفر السواحل من قطع أسلاك سفن الترولة. وبغض النظر عن المقصد منها، فقد خرقت هذه القوارب بعض سفن الأيسلنديين فعلاً. وفي آذار 1973، قصف قارب أيسلندي مزوّد بمدفع قنابل حية عبر قوس السفينة البريطانية، وفي السادس والعشرين من أيار، أحدث قصف أيسلندي فتحة في جسم سفينة ترولة بريطانية. وقد انسحبت سفن الترولة البريطانية إلى حدود الخمسين ميلاً، ورفضت العودة إلى أن يوفّر سلاح البحرية الملكي الحماية لها. تحرّكت سبع فرقاطات بريطانية إلى المكان، وأمرت سفن الترولة بأن تصيد ضمن صناديق من جديد. وإذا ما حاولت سفينة خفر سواحل التعرض للصندوق، فإن الفرقاطات، وقوارب القطر، وسفن الترولة ستعمل جميعاً على خرقها حتى تغرق. وقد أدّى هذا إلى حوادث اصطدام متكررة في أعالي البحار، ولكن– بمعجزة– لم تُزهق روح أو تُفقد سفينة. فبعد اصطدام السفينتين، تترنّح كل واحدة منهما مدمّرةً، لتصل إلى موانئهما.

كانت الحكومة الأيسلندية قاسية بشكل صادم. فقد رفضت

Twitter: @ketab_n

السماح للبحارة البريطانيين المرضى أو المصابين بدخول الأرض الأيسلندية، ما لم يصلوا على متن سفنهم، وهو ما يعني استسلام سفينة الترولة. وقد منعت طائرات حلف شمالي الأطلسي من التحليق في الأجواء الخاضعة لها، وهددت أيضاً بقطع العلاقات الدبلوماسية. وعلى خلاف بريطانيا، اعتمدت أيسلندا على الصيد في قطاعها الاقتصادي كاملاً، فقد كان صيد السمك المعجزة التي رفعت شعبها من ظروف العصور الوسطى إلى الثراء. ورغم وجود تاريخ من المشاعر الدافئة التي جمعت الأمّتين، وتحالفهما المترابط، إلا أن أيسلندا لن تساوم على مصدر تجارتها الوحيد. وعمد حلف شمالي الأطلسي– نظراً لتنامي قلقه من تسعُّر الخلاف بين صفوف قواته المسلحة في غمرة الحرب الباردة– إلى الضغط على بريطانيا للانسحاب. وفي النهاية، اعترفت بريطانيا بمنطقة الخمسين ميلاً، مقابل بعض الترتيبات المحدودة لسفن الترولة البريطانية الأصغر.

كان من أهم التغيُّرات الكبرى التي طرأت في العالم بعد الحرب، أن الأمم الصغيرة أضحت تُسمع صوتها للعالم، بشكل لم يعهد من قبل في المحافل الدولية، وأهمها على الإطلاق الأمم المتحدة. وقد تنامت فكرة توسعة السيطرة على المحيط. ففي اجتماع لجنة قاع البحر المنبثقة عن الأمم المتحدة عام 1973،

Twitter: @ketab_n

صادقت أربع وثلاثون أمة – أغلبها من أمريكا اللاتينية، وإفريقيا وآسيا– على فكرة منطقة المئتي ميل. وكانت أيسلندا والنرويج هما الأمتان الوحيدتان من أمم شمالي أوروبا اللتان صادقتا على الفكرة، وما فتئت كل أمة منهما أن أصبحت رائدة في تجارة القُد.

ظهرت مشكلة مخزونات القُد من جديد في 1974، رغم حد الخمسين ميلاً. وقد انحدرت نسبة القُد الكبير في الغلال بشكل كبير. وقد ادعى علماء الأحياء الأيسلنديون أنه قبل عقد من الزمان، كانت أسماك القُد التي يبلغ عمرها ثماني عشرة سنة شائعة جداً، بينما أصبح من النادر العثور على سمكة قُد، يزيد عمرها عن اثني عشر عاماً في 1974. ويبين هذا أن مقدرة المخزون على التكاثر قد انخفضت بشكل كبير. وقد وافق حتى العلماء البريطانيون على هذه النتائج.

مرة أخرى وسعت أيسلندا حدود مياهها الإقليمية في الخامس عشر من تشرين الأول لعام 1975، بعد أن استشهدت بحقيقة تضاؤل مخزونات القُد، والحاجة إلى إجراءات الحماية، لتبلغ هذه المرة مئتي ميل. ومرةً أخرى، أبحرت سفن الترولة الأجنبية كافة خارج نطاق هذه المنطقة، باستثناء السفن البريطانية، وسفن ألمانيا الغربية هذه المرة، حيث ستعيد الكرّة من جديد.

Twitter: @ketab_n

كان مقصوداً أن تكون أقصر حرب وأشدها من بين الحروب الثلاث، ففي إحدى الحوادث في كانون الأول عام 1975، أرسلت سفينة قَطْر بريطانية تقريراً يفيد أن سفينة خفر سواحل أيسلندية أطلقت قذيفتين، لم تصب أيّ منها هدفها. وخلال خمسة شهور، شهدت الساحة خمسة وثلاثين حادث خرق للسفن، بينما قطع خفر السواحل الأيسلندي شباك ست وأربعين سفينة ترولة بريطانية، وتسع شباك ألمانية. وقد امتلك الجانبان خبرةً في المهارات المموّهة لمعارك البحرية الصديقة. وقد أخبر وزير الخارجية البريطاني جيمس كالاجان James Callaghan الصحافة المحلية: «يُظهر جانبا الصراع بسالة واضحة، لكن لا يوجد داعٍ إلى أن يظهر أي طرف منهما قوّته».

وكانت المفاوضات صعبة ومكثفة أيضاً. «الأيسلنديون قومٌ يصعب التعامل معهم بالمقاييس المختلفة»، هذا ما نراه حين نقلب صحيفة الفايننشال تايمز اللندنية. فأيسلندا لن تتنازل أبداً. وقد قطعت أيسلندا العلاقات الدبلوماسية مع بريطانيا في مرحلة معينة فعلاً. لكن حلف شمال الأطلسي تابع محادثاته معها. وقد قال جون جونسون Jo`n Jo`nsson وهو مدير معهد البحوث البحرية الأيسلندية لفترة طويلة من الزمن، وأحد المفاوضين في حرب القُد: «إن حرب القُد كانت حرباً ودودة جداً بين

Twitter: @ketab_n

العلماء. فالإنجليز أفضل أعدائنا». وقد ذكر أن أحد المفاوضين الإنجليز اقترح مازحاً ألا تُقطع أي شبكة ترولة في الخميس المقبل نظراً لوجود برنامج تلفزيوني يرغب في مشاهدته. وقد استذكر جونسون بحميمية نصائح السفر المفيدة التي تلقاها عن إجازته القادمة، عندما ذهب هو وزوجته في رحلة سياحية إلى كورنول Cornwall.

ورغم أن الإنجليز لم يعتقدوا البتة أن مستقبل اقتصادهم كله يتعرض إلى الخطر، فإن كثيراً مما لديهم ليس معفياً من هذا التهديد. فقد حذّر قادة صناعة سفن الترولة، ونقابات أصحاب مطاعم الرقائق المقلية –المعروفة باسم جمعيّات قالي الأسماك– من أن الصناعة السمكية البريطانية كاملة مهددة بالانهيار. وكانت أكبر موانئ القُد في هل، وجريمسبي، وفليتوود في طور الانحدار الشديد. فقد كان التجار الذين يبتاعون السمك من سفن الترولة، ثم يبيعونه بالجملة معتمدين على القُد الأيسلندي.

وفي الفترة الواقعة بين نهاية حرب القُد الثانية وعام 1976، انخفض عدد تجار الجملة في ميناء هل من 250 إلى 87 تاجراً. وقد كرر حلفاء بريطانيا اقتراحهم بأن حل المشكلة يكمن في تخلِّي المستهلكين البريطانيين عن تناول القُد المُحبّب لهم، والتحول إلى نوع آخر. وقد تفاوض الألمان الغربيون حول هدنة مع أيسلندا،

Twitter: @ketab_n

حصلوا بموجبها على حصص من السمك الأحمر؛ تعويضاً عن منعهم من صيد القُد الأيسلندي. وأخبرت حكومة ألمانيا الغربية البريطانيين بأن المشكلة كلها، يمكن حلها إذا ما تعلّمت ربات البيوت البريطانيات أكل السمك الأحمر والبولوك. وأشار المجتمع الاقتصادي الأوروبي إلى أن ساحل إسكتلندا، يزخر بالسمك الأبيض المزرق. وقد ذكرت صحيفة الفايننشال تايمز في عددها الصادر في أيار 1976 «إذا عوِّد البريطانيون على تناوله [السمك الأبيض]، فستصبح حرب القُد بأكملها حرباً لا ضرورة لها». بيد أن البريطانيين كانوا يرغبون في تناول القُد –لا السمك الأبيض أو البولوك– وقد مقتوا طعم السمك الأحمر.

وصف جونسون جلسة المفاوضات التي انعقدت في لندن، بأنها «نقاش ساخن، لكنه في مستوى السادة المهذّبين، لكن البريطانيين كانوا يديرون معركة خاسرة، ولقد تعجّبْتُ من قصر النظر الذي يتحلون به. فالعالم كله كان متجهاً نحو حدود المئتي ميل. ولقد أخبرت الوزير البريطاني: أنا متأكد أنك ذاهب أيضاً إلى حدود المئتي ميل في غضون سنوات قليلة، وحينئذٍ سنكون قادرين على إسداء النصائح لك حول كيفية القيام بذلك». وقد ذهبوا فعلاً إلى حدود المئتي ميل، رغم أنهم لم يسألونا النصيحة مطلقاً».

Twitter: @ketab_n

في الحقيقة، كان المجتمع الاقتصادي الأوروبي على وشك إعلان منطقة المئتي ميل. لكن الحكومة البريطانية أصرت على أن منطقة المئة ميل مقصورة على البريطانيين في مياههم. وفي شباط 1976، أحرج المجتمع الاقتصادي الأوروبي بريطانيا– في غمرة مفاوضاتها مع أيسلندا– من خلال رفضه على الملأ الطلب البريطاني، وتأسيس منطقة مئتي ميل أوروبية.

كان توماس ثورفالدسون Thomas Thorvaldsson في السابعة والخمسين من عمره، عندما غيّرت منطقة المئتي ميل مجرى حياته. وقد عايش سالفاً كثيراً من التغييرات في حياته، وقد أصبح مديراً تنفيذياً ناجحاً لشركة سفن ترولة، تمتلك مصنع معالجة خاصاً بها. وقد أصبح حالياً، عضواً في الحكومة أيضاً وعضواً في المجلس، وبعد اثنين وعشرين عاماً أصبح رئيس دواوين الحكومة، التي سيطرت على صادرات السمك كاملة. تذكّر الأيام الخوالي، وحنّ إلى زيادة الهلال الأسود على الشاطئ، وشاطئ الحمم حيث كانوا يجرّون القوارب؛ ليصلوا إلى الماء. وقد قال بخشوع: «في هذه البقعة ذهب الرجال إلى البحر أكثر من ألف عام».

لكن أطفاله رأوا في أيسلندا القديمة شيئاً لا يمكن تصديقه، فحتى الطعام قد اختلف. ولم يأكل الشباب السمك المُقدد، فقد

Twitter: @ketab_n

كانوا يذهبون إلى المخبز لابتياع الخبز. وكانت وجباتهم – ما عدا الضأن والسمك– مستوردة وغالية. وفي يوم من كل شتاء –عندما يخيِّم الليل القطبي لأربعة وعشرين ساعة تقريباً، وعندما تنزح الأفكار للانتحار– تُقام وليمة بتكاليف خيالية.بمعايير الأيام الخوالي، حين كان يتناول الأيسلنديون سمك القرش المخمّر، ورأس الغنمة، وخصية الكبش، وأطعمة أخرى من ماضيهم.

اندثرت الآثار المادية للقرون الخوالي بشكل كامل تقريباً. وإذا ما بقي مبنى من ثلاثينيات القرن العشرين، فسيعد أثراً تاريخياً. وقد دُفن ثلث بلدة هيماي Heimaey –ميناء صيد سمك على جزيرة صغيرة على الساحل الجنوبي– تحت حمم بركان نار في 1973. وتشير لافتة موضوعة في حقول الحمم الجديدة، أن المبنى المدفون على عمق عدة أقدام هو أقدم نادي كيوانس Kiwanis Club في أيسلندا، شُيِّد في عام 1924.

لم يزد عدد سكان معظم البلدات على 2,000 نسمة. وقد قاد قلة من الناس سيارات على شوارع واسعة –من غير ضرورة– ومعبّدة بشكل جيد. لم يكن ثمة ازدحام، ولا معالم للفقر، ولا شيء قديماً، ولا أوساخ البتة. أرض منبسطة فحسب، تعلوها بيوت جديدة منظمة بشكل دقيق– مصنوعة من المعادن أو الإسمنت المسلح ومدهونة حديثاً بألوان واضحة، لكنها

Twitter: @ketab_n

ليست مشعة، ولا تعكس شيئاً من الطبيعة. تبدو معظم البلدات كأنها معرض مبيعات لبيوت حديثة متنقلة كبيرة الحجم. وقد قال توماس: «إن هذه هي البيوت الجديدة التي بُنيت من أجل الشباب بعد أن حفرنا ميناءً بأيدينا».

كانت تتم زيادة عمق ميناء جريندفيك ومساحته شيئاً بسيطاً كل سنة. فلايزال رجال البلدة عاكفين على رفع الرمل، والوحل من قاع الميناء. وقد أصبح الآن الميناء الأم لخمسين مركب صيد، تتراوح بين القوارب الصغيرة التي تتسع لرجلين ومزوّدة بمؤخرة مطوية معدّة للجر، وسفن الشباك المجرورة في القاع الحديثة والضخمة.

بعد أن حظيت منطقة المئتي ميل التي فرضتها أيسلندا بالقبول في 1976، أعلنت معظم الأمم مناطق مئتي ميل خاصة بها. وقد وقعت تسعون بالمئة من مواطن الصيد المعروفة في العالم، في نطاق المئتي ميل الواقعة على ساحل إحدى الأمم على الأقل. وأصبح على الصيادين أن يعملوا من الآن فصاعداً وفقاً لقوانين الإنسان، لا وفقاً لقوانين الطبيعة. فلم تغد مهمتهم الرئيسية متركزة على صيد أكبر كمية ممكنة من السمك، وإنما في صيد أكبر كمية مسموحة. وكان للصياد منذ أمد بعيد، ملامح متمرِّس، وبحار، وعالم أحياء، وراصد جوي، وميكانيكي، وحبّاك، ومصلِّح.

Twitter: @ketab_n

والآن، عليه أن يتعلم -ككل المُستخدمين المدنيّين- كيف يتعامل مع الأنظمة، ويتفادى شراكها، وأن يُبحر من خلال منافذها، وقد أصبح متمرّساً في ذلك أيضاً. فنادراً ما يَعُدُّ الصيادون التعليمات والأنظمة جزءاً من مسؤولياتهم. ووفق نظرتهم إلى الأمر، فإن هذا هو واجب الحكومة -أن يصدروا القوانين- وواجبهم هم أن يتحايلوا عليها. فإنْ لم تتم حماية مخزونات الأسماك، فالإدارة السيئة للحكومة، هي ما يجب أن يقع عليه اللوم.

وإذا ما استخدمت المنطقة الإقليمية لإخراج الأجانب -كما تُستخدم معظم المناطق- فعلى الأمة أن تنظِّم صياديها فقط. وقد نظر الأيسلنديون إلى هذه الفكرة على أنها مفتاح الإدارة الناجعة. فقد قال جوهان سيجورجونسون Johann Sigurjonsson نائب مدير معهد البحوث البحرية: «يكفي أن تدع شعبك يشاهد. فلست بحاجة إلى صيد سمك أولمبي كما في بحر الشمال. حيث يحاول كل واحد أن يصطاد كل ما يستطيع أن يصيده بأقصى سرعة ممكنة». ولقد حاول المجتمع الأوروبي حلّ هذا الأمر من خلال بيروقراطيته المنظِّمة - سياسية صيد السمك العامة- لكنها خلقت مجموعة جديدة من الأنظمة المعقدة للصيد من جانب كل أمة، كي يعمل بها صيادوها.

أدركت الحكومة الأيسلندية أن عليها كبح طاقة أسطولها.

Twitter: @ketab_n

لذا طلبت توسعة منافذ الشباك. وبالمقابل عوّض الصيادون هذا عن طريق شراء مزيد من سفن الترولة. ثم عمدت الحكومة إلى تقييد حجم الأسطول، وعدد الأيام التي يسمح بالصيد فيها، وردّ الصيادون بشرائهم عُدد صيد أكبر وأكثر فاعلية، واستمرت معدّلات القُد بالانحدار. ففي عام 1984، قرّرت الحكومة حصصاً محدودة من بعض الأنواع لكل مركب وكل شخص. وقد كان هذا نظاماً مثيراً للجدل، وبلا جدوى. فسمكة القاع المسحوبة إلى الأعلى، من عمق خمسين قامة يقتلها تغيّرُ الضغط. لكن إن كانت من نوع القُد، وقد استُنفدت حصة القُد، فستُرمى إلى سطح البحر. أو إذا كان سعر القُد متدنياً في ذلك الأسبوع، وصدف أن علقت سمك قُد في شبكة الحدوق أو البلايس، فسيرمي بها الصيادون إلى عرض البحر؛ لأنهم لا يريدون استنفاد حصتهم من القُد في وقت لا يجنون فيه سعراً جيداً لهذا النوع.

بدأ العمل في 1995، بنظام لتقييد مجمل كمية القُد المُصادة إلى نسبة 25 بالمئة كحد أقصى من معدّل المخزون الموجود في البحر. وقد كان لهذا النظام منافذ أيضاً. لكن مقاومته كانت تقل أكثر فأكثر بمختلف المقاييس، فلدى رؤية الأيسلنديين مخزون القُد وهو يتردى، فكروا في العودة إلى حقبة القرون الوسطى

Twitter: @ketab_n

حيث السقيفة الترابية، والأكواخ المعدنية، وأسماك القرش المدفونة، ورؤوس الأغنام المحروقة. أصبح السياسيون الوطنيون، والصيادون، ومالكو سفن الترولة، وشركات الأطعمة البحرية متعاونين بشكل كبير مع العلماء العاملين في معهد البحوث البحرية. أما أكبر معارضيهم فكانوا السياسيين المحليين، الذين حاولوا الفوز بنصيب كي يحضروه إلى مقاطعتهم.

وقبل تطبيق منطقة المئتي ميل، لم يفكر توماس ثورفالدسون البتة بالصيد الجائر، بل انصب جل تفكيره على كيفية زيادة كمية الصيد. لكن الآن عليه أن يحدِّد طاقة صيده. فقد قال: «التفكير في تقليل الصيد أمر صعب على العقل». وقد أظهر سكن فارغ كان مأوى لاثنين وخمسين عاملاً حتى عام 1990، قدموا من مناطق أخرى من أيسلندا، وعملوا على معالجة ألفي طن من السمك المملح كل عام. أما في السنوات الأخيرة، فلم يعد توماس يُعالج سوى 300 إلى 400 طن في السنة. فالأسعار الأغلى، والسمك والصيادون الأقل عدداً، شكلوا المعادلة الجديدة للسماكة في أيسلندا. ورغم أن هذا القطاع قد سيَّر الاقتصاد، إلا أن الحكومة عملت سلفاً على تخفيض عدد الصيادين إلى 5 بالمئة فقط من القوة العاملة في البلاد.

أشار توماس متلفتاً نحو جدران مكتبه، حيث علّق صوراً

Twitter: @ketab_n

لكل مركب امتلكه في حياته، وأشار إلى سفينة البخار الصغيرة القريبة من سطح الماء تلك - وهي أول قارب ذي سطح امتلكه- وقال: «ربما يجدر بنا العودة إلى هذه».

Twitter: @ketab_n

الأطفال في أيسلندا

في أواخر شهر كانون الثاني وشهر شباط –خلال موسم وضع البيض– ثمة تقليد في أيسلندا، إذ يتناول الأيسلنديون بطارخ القُد المحشوة بكبد السمك. ومثل معظم الطعام التقليدي الأيسلندي، لا يُعد هذا الطبق شائعاً، عند الجيل الشاب الثري.

بطارخ القُد المحشوّة

اقطع البطارخ من جانبها، واقلبها للخارج. ضع الكبد داخلها. اطهها في ماء يغلي عدة دقائق. واستبدل أحياناً، مزيجاً من القُد المهروس، والبصل المفروم، والطحين، والبيض بالكبد، لأن الأطفال لا يفضلون الأخير.

أُلفار إيستينسون،

مطعم ثرير فركار، ريكجافيك، 1996

Úlfar Eysteinsson,

Thrir Frakkar restaurant, Reykjavik, 1996.

Twitter: @ketab_n

الباب الثالث

آخر الصيادين The Last Hunters



«ليس سمكاً ما تبتاعه: إنّه أرواح الرجال».
(تاجر سمك مخاطباً زبوناً يساوم على سعر الحدوق).

- السير وولتر سكوت،

جامع الأثريات، 1816

Sir Walter Scott,

The Antiquary, 1816

Twitter: @ketab_n

Twitter: @ketab_n

11: قُداس تأبين الغراند بانكس

يعلو سكون العاصفة
وتهوي
النجوم الحمراء– رؤوس القُد
المقطوعة والمهيأة للأكل بين حجرين خضراوين–
ترتفع وتهبط

– ويليام كارلوس ويليامز،

«رأس القُد»، 1932

William Carlos Williams,

«The Cod Head, 1932

لا مناص من مقارنة أيسلندا مع نيوفاوندلاند. فكل منهما جزيرة في شمالي المحيط الأطلسي، لهما الحجم نفسه تقريباً، رغم أن عدد سكان نيوفاوندلاند الذي يصل إلى نصف مليون نسمة يشكل ضعفي سكان أيسلندا. وقد جعلت جودة الأرض المتدنية، وقصر موسم النمو، الزراعة قطاعاً غير مربح في الجزيرتين. اعتمد اقتصاد الجزيرتين، تاريخياً، اعتماداً كاملاً

Twitter: @ketab_n

على صيد السمك، ولاسيما القُد، إذ يعمل الصيادون المحليون فوق قوارب صغيرة فيهما، ضمن مياه الشاطئ، في حين يصطاد الأجانب في المواطن البعيدة عن الشاطئ الغنية بالأسماك. ولقد بقيت كلتا الجزيرتين متخلفة حتى بعد الحرب العالمية الثانية.

لكن بعد ذلك التاريخ تغيَّر كل شيء. ففي الوقت الذي كانت أيسلندا فيه تقطع علاقاتها مع الدنمارك لتغدو جمهورية مستقلة، قطعت نيوفاوندلاند علاقاتها ببريطانيا لتصبح مقاطعة من مقاطعات كندا. وما إن أصبحت مقاطعة تابعة لأمة كبيرة غنية، حتى لم يعد أهل نيوفاوندلاند بحاجة لأن يعتمدوا على صيد السمك؛ كي يبقوا على قيد الحياة، فقد كانت كندا تسد النقص. وفي تسعينيات القرن العشرين، كانت الحكومة الكندية تنفق ما معدله ثلاثة دولارات على المسامك، في مقابل دولار واحد تكسبه هذه المسامك.

بقيت نيوفاوندلاند –أقدم مستعمرات بريطانيا– مستعمرة تتمتع بحكم ذاتي حتى حلول فترة الكساد العظيم Great Depression. عجز السمك المملح –في ذلك الوقت– عن توفير القوت اللازم للصيادين، وتوّلت الأمر مفوضية عينتها الحكومة البريطانية. ولكن تحت مفوضية الحكومة، لم تزد مخصصات الصياد العاطل من العمل عن ستة سنتات في اليوم.

Twitter: @ketab_n



أسطول صيد بريتون يغادر إلى مياه البانكس، صحيفة الجرافيك، السابع عشر من تشرين الثاني 1891.

ورغم أن شعب نيوفاوندلاند قاوم فكرة أن تبتلعه كندا دائماً، إلا أن هذا بدا الخيار الوحيد المتبقي. وفي 1948، أشرف البريطانيون على استفتاء شعبي أيد فيه شعب نيوفاوندلاند– بهامش بسيط– غدوّ الجزيرة مقاطعة عاشرة لكندا. وما إن أصبحت جزءاً من كندا، حتى امتلكت نيوفاوندلاند حكومة كبيرة ونائية ولم تفكِّر مطلقاً في إبقاء صيد السمك على سلَّم أولوياتها. فإدارة

Twitter: @ketab_n

التجارة الخارجية الكندية، كانت مهتمةً كثيراً بالقمح والمنتجات الصناعية. وقد نظرت إلى سماكة القُد المالح المحلية على أنها فشل اقتصادي، وحاولت تطوير اقتصاد نيوفاوندلاند بالصناعات الخفيفة، بيد أن معظمها أخفق؛ لأنها فشلت في منافسة صناعة البّر الرئيسي.

ولكن مع ترسيخ حدود المياه الإقليمية لتبلغ مئتي ميل في عام 1977، رأت الحكومة الكندية فرصة في جعل صيد السمك قاعدة اقتصادية قابلة للنمو والبقاء لنيوفاوندلاند. إلا أنها احتاجت ابتداءً إلى تسوية حدودها مع الولايات المتحدة، وطرد الأوروبيين، ثم كان عليها أن تحقق منطقة حصرية بحق.

تعرّض البرتغاليون والإسبان الذين كانوا يعدون الصيد في هذه المواطن حقاً مكتسباً لهم؛ لأنهم كانوا يقومون بهذا الأمر منذ 500 عام، إلى صدمة كبيرة. وشكلت حدود المئتي ميل ضربة قاصمة لإسبانيا؛ لأنها لم تستطع – رغم أن شعبها يمتلك أعلى نسبة استهلاك للسمك لكل ألف شخص من أي بلد غربي آخر – العثور على مواطن جيدة للسمك في نطاق المئتي ميل، التي تمثل مياهها الإقليمية على الساحل الإسباني. وبعد موت فرانكو Franco في عام 1975، جذب كلُّ قطاع من قطاعات الاقتصاد الإسباني الاستثمارات، وركب موجة التطور والحداثة. لكن

Twitter: @ketab_n

آمال نجاح أسطول صيد السمك الإسباني الحديث كانت قليلة. فقد كان الكنديون والأمريكيون يطردون السفن الإسبانية عن مواطن الصيد في مياه البانكس، وكان الفرنسيون والبريطانيون يمارسون ضغوطاً على إدارة المجتمع الأوروبي؛ لإبعادهم عن المياه الأوروبية. وكان صيد السمك أحد أهم الاعتراضات التي ساقتها فرنسا وبريطانيا لعدم السماح لإسبانيا بدخول مجتمعهما، وقد كان أيضاً أحد المحفزات التي امتلكتها إسبانيا للانضمام. وقد رأت إسبانيا صاحبة أكبر أسطول في المجتمع الأوروبي، أن حصتها يتم تخفيضها من جانب المجتمع الأوروبي كل سنة. وفي عام 1983، اشتركت ألف سفينة إسبانية في استخدام 234 تصريحاً للعمل في المياه الأوروبية. فأسفل بلدة فيجو، في أعلى تلة، وضمن منطقة غاليسيا Galicia الإسبانية الشمالية الغربية، كان ثمة أسطول حديث من سفن الترولة لا يجد ماءً يذهب إليه.

وقد حظي الأسطول البرتغالي–المسمى الأسطول الأبيض؛ لأنه صبغ سفنه في الحرب العالمية الثانية باللون الأبيض لتذكير الغواصات الألمانية بحيادية البرتغال– بأمكنة قليلة للصيد أيضاً. فالمكان الوحيد الذي تُرك للأيبيريين، كان ركناً من الغراند بانك، وكامل الكاب الفلمنكي Flemish Cap –وهو موطن قُد

Twitter: @ketab_n

تاريخي– وكلاهما خارج حدود المئتي ميل؛ أي في مياه دولية. وقد عكف الإسبان والبرتغال على صيد كميات كبيرة من القُد من هذه المنطقة حتى عام 1986، عندما قرّر الكنديون منع السفن الأجنبية من الصيد خارج البانكس في مياه القديس جون المستخدم للتزويد والإصلاح، ولايزال الفرنسيون يمتلكون ميناء القديس بيير وميكولون، لكن الأيبيريين، كانوا مضطرين إلى الجنوح بعيداً عن موطنهم دون ميناء.

القضية الأخرى التي كان على كندا التعامل معها، هي الحدود مع الولايات المتحدة. وبينما يقع منحدر جورجز بانك البحري –أغنى المواطن على الرّف البحري– بعيداً عن ساحل نيو إنجلند، يوجد قسم كبير منه في نطاق المئتي ميل أيضاً، التي تشكل مياه نوفاسكوشا الإقليمية. لم يتحوّل الصراع حول جورجز بانك إلى حرب قُد حقيقية في التراث الأوروبي، فلم يتعد القتال تبادل بعض الطلقات بين نيو إنجلند، وصيادين كنديين، وربما كان هذا القصف الوحيد الذي تبادله الكنديون والأوروبيون منذ الحرب الفرنسية والحرب الهندية. وقد مُنحت كندا وفقاً للتحكيم الدولي، الركن الغربي الشمالي من البانك، وأصبح المتبقي ضمن المياه الإقليمية للولايات المتحدة. ولأول مرة في التاريخ، أصبحت كندا والولايات المتحدة المالكتين الحصريتين

Twitter: @ketab_n

لجروف القُد المائية المقابلة لسواحلهما.

لم ينظر إلى حدود المئتي ميل في كندا، أو الولايات المتحدة، أو أي مكان آخر على أنها إجراء للحفاظ على السمك، لكنها كانت إجراء حماية للمسامك الوطنية. ففي الوقت الذي كانت تمنح فيه حكومة الولايات المتحدة قروضاً متدنية الفائدة، وحوافز أخرى لتحديث أسطول نيو إنجلند في مياه جورجز بانك، أدارت كندا استثماراتها بأسطول في الغراند بانكس. ولكي تُبنى هذه الصناعة الحديثة، كان لا بد من إنقاذ شركات الأطعمة البحرية التي شارفت على الإفلاس جراء سوء الإدارة، وارتفاع سعر الدولار الأمريكي، والمنافسة التي كانت تتعرض لها من أيسلندا. وقد اندمجت شركات الأطعمة البحرية في نيوفاوندلاند تحت خطة الإنقاذ الحكومية، لتشكل كتلة واحدة سُميت منتجات الأسماك الدولية، وقد استُخدمت معونات الحكومة لإنعاش شركة نوفاسكوتيا المسماة منتجات البحر الوطنية. وفي أواخر ثمانينيات القرن العشرين، كانت كلتا الشركتين قد أصبحتا من الشركات العملاقة المزدهرة. حتى إن شركة منتجات السمك الدولية، حاولت استرجاع أسهم الحكومة عن طريق شرائها. كان الدولار الكندي في ذلك الوقت ضعيفاً أمام الدولار الأمريكي، وحقق قُد نيوفاوندلاند

Twitter: @ketab_n

ونوفاسكوتيا أعلى أسعار سوق بوسطن.

وبعد عشرة أعوام من إعلان حدود المئتي ميل، في السنة التي تلت إغلاق الموانئ أمام السفن الأجنبية، استطاعت الحكومة الكندية –وقد فعلت حقاً– أن تدعي أنها استملكت جروفها البحرية، وحوّلت سماكة الأطلسي رأساً على عقب؛ لتصبح قطاعاً اقتصادياً مربحاً. وقد ازداد عدد الصيادين بشكل ملحوظ، وارتفع عدد العاملين في مصانع معالجة الأسماك أيضاً. وقد زوّدت شركات الأطعمة سفن الترولة العملاقة، بطواقم جديدة من الصيادين، كان كثير منهم يعمل في مصانع معالجة الأسماك؛ لأن معظم العمل المتوافر على سطح سفينة الترولة الحديثة، تمحور حول معالجة السمك. يستذكر سام لي Sam Lee من ميناء بيتي، بشيء من السخرية، قائلاً: «أحد زملائي ترعرعت معه، كان أبوه يملك متجراً. وكان يعمل في المصانع. وقبل وقت طويل أصبح صيّادا خبيراً في أعماق البحر».

ولكن في الوقت الذي كانت فيه السماكة البعيدة عن الشاطئ الجديد والعائدة كليةً لكندا تنعم بالازدهار، كانت غلال صيادي مياه الشاطئ تتناقص، وقد دارت الشكوك حول أن يكون السبب عائداً إلى الأعداد الهائلة من القد، التي تصيدها سفن الشباك المجرورة العاملة بعيداً عن الشاطئ، لدرجة لم تعد معها

Twitter: @ketab_n

ثمة فرصة لهذه الأسماك كي تعود إلى الشاطئ لوضع بيضها. وقد قدم صيادو الشاطئ شكوى، إلى وكالة تنظيم الصيد– دائرة المسامك والمحيطات– لكن الحكومة، صبت استثماراتها في سماكة المياه البعيدة عن الشاطئ، وليس في سماكة مياه الشاطئ، وكانت أولويتها السياسية أن تحقق لاستثمارها قصة نجاح مدوية. ومع تدني مخزون السمك في مياه الشاطئ، اكتسب الجدل الدائر سخونة كبرى. ففي جهة كان يقف صيادو مياه الشاطئ، وفي الجهة المقابلة كان هناك اتحاد الصيادين، وعمال سفن الترولة، وشركات الأطعمة البحرية، والحكومة. وقد قال كابوت مارتن Cabot Martin –محام من نيوفاوندلاند ناصر موقف صيادي مياه الشاطئ: «إن الخطأ الوحيد الذي يحتمله صراع سام لي مع شركة منتجات البحر الوطنية، هو أن سام لا يمتلك مالاً».

«لقد أسَّسنا جمعية مسامك مياه الشاطئ في نيوفاوندلاند؛ لأنه لم يكن من أحد يستمع للصيادين. كنا نشتكي أمرنا للريح» هكذا قال سام لي. وأضاف: «لا يخص الأمر صيادي مياه الشاطئ وحسب، فكل من يهمه ما كان يحدث بوسعه الانضمام».

عانى مصنع السمك المحلي الصغير من إفلاس مزمن، وقد أتلفت غلال السمك قبل أن يتمكن صيادو ميناء بيتي من العثور

Twitter: @ketab_n

على طريقة أخرى لتوصيله لبوسطن. وفي النهاية، تولى الصيادون أمر المصنع وحولوه إلى شركة تعاونية، ولأن اهتمام الحكومة كان منصباً على شركات الأطعمة البحرية، أصبح بوسعهم الآن الاقتراض من الحكومة؛ لإجراء تحسينات على المصنع. وقد تمكن الصيادون عن طريق إبقاء الأسماك في أحواض، من الحفاظ عليها حية إلى أن يرتبوا أمر السوق الذي ستُرسل إليه. وقد دلّهم كابوت مارتن - حيث كان اهتمامه الأصلي ينصب على تربية الأسماك- أنه عن طريق إطعام القُد بأسماك الكابلين، والرنكة، والماكريل، فإن وزن السمك سيتضاعف، وسيتكدس معظم الوزن المُضاف في سُمك الأسماك، لا في أطوالها، مما يرفع قيمة كل رطل من وزن السمكة. بدأ القُد يشبه مخزون جورجز بانك السمكي. ولكن مع مضي الوقت، أصبح العثور على سمك قُد، بأي حجم لوضعه في الأحواض أمراً أصعب. حتى إن أسماك الأطعمة المستخدمة في تغذية القُد أصبحت نادرة.

قرر مارتن وجمعية مسامك مياه الشاطئ -الذين واجهوا لامبالاة الحكومة- أن يقاضوا الحكومة في 1989، أملاً في الحصول على إنذار قضائي ضد صيد الشباك المجرورة في القاع. وقد اتهموا دائرة المسامك والمحيطات بأنها لا تتبع التعميمات البيئية. إلا أن المحكمة قضت بعدم إصدار إنذار قضائي، مدعيةً

Twitter: @ketab_n

أن هذا سيخلف تبعات سلبية على الاقتصاد، ويجبر مصنع شركة منتجات البحر الوطنية في خليج القديس جون على التوقف عن العمل لعدة شهور في السنة.

راقب مارتن من ذلك الوقت الحملات البيئية ضد صيد الحيتان والفقمات، كتلك التي نفذتها جمعية السلام الأخضر، وشعر بالندم لذهابه إلى المحكمة أصلاً. وقال مرةً: «إن سلسلة مطاعم ماكدونالد هي أكبر مستهلكي [غلال سفن الشباك المجرورة]. يجب أن نطلق حملة ضد مطاعم ماكدونالد. لم نكن نتفلسف حين قلنا ذلك».

إن عبارة أن الحكومة لم تكن تستمع لصيادي مياه الشواطئ، تعجز عن وصف الوضع المزري بشكل صحيح. فقد كانت الحكومة متحمسةً جداً لمخزون القُد في الأطلسي، ومستقبل المسامك. وكانت الغلال تزداد، ومنح الصيادون الذين لم يتمكنوا من إتمام حصصهم من السمك الأحمر، حصصاً مكمِّلة من القُد لتعويض الفرق. وقد أوكلت مهمة حكومية تحت إمرة عضو مجلس الشيوخ مايكل كيربي Michael Kirby، لتقييم مستقبل مسامك المحيط الأطلسي. وقد كُرِّس معظم تقريره، لإيجاد أسواق جديدة لكل السمك الذي سيتم صيده من خلال أسطول صيد أسماك القاع الكندي الجديد.

Twitter: @ketab_n

لم يكن الكنديون يوماً من عشّاق تناول السمك، فحتى أهل نيوفاوندلاند ونوفاسكوتيا، لا يتناولون كميات كبيرة من السمك. وينسحب هذا الأمر على الأمريكيين أيضاً، بمن فيهم سكان نيو إنجلند. لكن عدد سكان الولايات المتحدة، كبير جداً لدرجة يمكن معها التوسع دائماً. ووفقاً لتقرير كيربي، فإن الأمريكيين يستهلكون 233 رطلاً (105,8 كغم) من أسماك القاع. وقد قدّر التقرير أنه في غضون الخمس سنوات القادمة، فإن غلال أسماك القاع الكندية ستزداد بنسبة 50٪، وإذا ما ازدادت نسبة الاستهلاك الأمريكية لكل ألف شخص من سمك القاع بمعدل واحد بالمئة، فإن سوق الولايات المتحدة سيستوعب الفائض الكندي كله.

في الواقع، لم يكن سبب زيادة غلال السمك عائداً لوفرة السمك، لكنه عائد لكفاءة أسطول سفن الترولة الحديث، الذي مكّن من تحديد المواطن التي تزخر بما تبقى من أعداد القد، وبناء عليه فقد عمل على تنظيفها أولاً بأول. في الماضي، كان هذا الأمر واضحاً، لكن علينا أن نتذكر أنه على امتداد تاريخ نيوفاوندلاند في صيد السمك، كانت أسماك القُد المهاجرة تختفي بشكل دوري من مواطن معينة، لتظهر في مواطن أخرى. وفي كل عام تقريباً، كان يتم حفظ السجلات فيه، كانت ثمة مناطق في

Twitter: @ketab_n

نيوفاوندلاند ولابرادور يختفي فيها مخزون القُد بشكل كامل تقريباً. وفي بعض الأعوام، كان القُد يختفي في منطقة واحدة فقط. وقد برزت أعوام 1851 و1874؛ لأنها لم تشهد مواطن اختفى القُد منها. وفي 1868، شهدت المواطن كافة تقريباً اختفاءً للأسماك. لكنها ما فتئت أن ظهرت في مكان آخر في العام التالي. ورغم تصريحات الإنذار، لم توِّلد هذه الاختفاءات زوالاً للقُد، لكنها كانت تنتج عن تحوّلات مؤقتة في أنماط الهجرة بشكل رئيسي، ربما استجابة لتغيرات درجات الحرارة. وفي ثمانينيات وتسعينيات القرن العشرين، افترضت الحكومة الكندية أن مياه نيوفاوندلاند كانت تشهد من جديد هذه الظاهرة المعروفة. وقد أطلق رالف مايو Ralph Mayo –عالِم أحياء بحرية يعمل لدى خدمة المسامك البحرية الوطنية في الولايات المتحدة، قام بدراسة مياه جورجز بانك من مختبر وودز هول Woods Hole، في ماساشوسيتس– على هذه الظاهرة عبارة «مشكلة فهم». وقد قال: «ترى بعض القُد، وتفترض حينها أن هذا رأس الجبل الجليدي. لكنه قد يكون الجبل الجليدي كاملاً».

وفضلاً عن ذلك، كان تقرير كيربي لايزال متأثراً بتعاليم هكسلي عن قدرة الطبيعة المستعصية على التدمير في الشفاء من أي بلاء يلم بها. وقد بدت الفكرة ذاتها، أكثر طواعية للعودة إلى

Twitter: @ketab_n

الحياة من جديد من الطبيعة ذاتها، وكانت كل سنة تشهد نشر كتابين، أو أكثر تتناول هذه الفكرة. وكما كان الاعتقاد الذي ساد في القرن السادس عشر، عن وجود طريق جهة الغرب يفضي إلى آسيا، لم تفلح التجربة بحد ذاتها في القضاء على هذه النظرية.

وقف وزير المسامك في 1989، جون كروسبي John Crosbie –ابن وحفيد تجار أسماك مؤثرين في خليج القديس جون– في فندق راديسون Radisson Hotel في خليج القديس جون، محاولاً تسكين الشكوك من أن المسامك قد أوشكت على الإغلاق. وفي تموز 1992، عاد إلى الفندق نفسه للإعلان عن هذا تحديداً– فقد أدى تعليق صيد مخزون أسماك القُد الشمالية، لفقدان 30,000 صياد لوظائفهم. وكان سام لي وصيادو مياه الشاطئ الآخرون –كانوا ينادون بتعليق الصيد بسفن الترولة منذ سنين– ينتظرون في الخارج. وعندما رفض كروسبي مقابلتهم، بدأ لي –رجل ظريف ودمث– بالطرق على الباب بغضب شديد.

وفي كانون الثاني 1994، أعلن الوزير الجديد –بريان توبين Brian Tobin– عن فترة تحديد للتعليق. وقد تعرّضت مسامك القُد الأطلسي كافة في كندا للإغلاق، باستثناء واحدة بقيت تعمل في جنوب غرب نوفاسكوتيا، وقد فُرضت حصص صارمة

Twitter: @ketab_n

على أنواع أسماك القاع الأخرى. لم يكن القُد قد انقرض من وجهة نظر أحيائية، لكنه كان قد انقرض تجارياً – فقد كان نادراً جداً لدرجة لا يمكن عده مفيداً في التجارة. وقبل ثلاث سنوات فقط من الاحتفال.بمرور 500 عام على تقارير رجال كابوت التي أفادوا فيها، أنهم كانوا يغرفون القُد بالسلال، كانت نهاية القُد قد حانت. فقد اصطاد الصيادون أسماك القُد عن آخرها.

وقد أُغلقت مصانع معالجة الأسماك –التي استثمرت لتبرير رفض المحكمة لقضية صيادي مياه الشاطئ– على أي حال. وخفضت الشركتان العملاقتان – منتجات السمك الدولية ومنتجات البحر الوطنية– من أنشطتهما، وبدأتا في معالجة القُد القادم من النرويج وأيسلندا. وقد استخدمت شركة منتجات البحر الوطنية مئتين وخمسين عاملاً، في مصنعها في آرنولد كوف Arnold Cove –وهي بلدة صيد معروفة في نيوفاوندلاند، تشبه ميناء بيتي الذي شُيِّد في صدع الخليج، داخل الماء على أعمدة. نقلت حكومة نيوفاوندلاند– في محاولة لتوطين سكان الجزر الصغيرة المقابلة لنيوفاوندلاند في أماكن أقل بعداً –القرويين إلى بلدة آرنولد كوف، حيث تتوافر وظائف في مصنع شركة منتجات البحر الوطنية. وقد عمد المصنع إلى ابتياع القُد الروسي –المجمد مقطوع الرأس– من النرويجيين.

Twitter: @ketab_n

في المصنع كان يتم تذويب السمك جزئياً، ليتم تشريحه ونزع الحسك منه، ثم إعادة تجميده.

أراد مصنع المعالجة المملوك للمجتمع في ميناء بيتي القيام بالشيء نفسه، لكنه لم يستطع توفير رأس المال الكافي. «لنتطلع إلى القُد الروسي للإبقاء على مصنعنا يعمل. لكنه بعيد جداً عن قدرات اتحادنا» هكذا قال سام لي. وعوضاً عن ذلك، أبقوا على المصنع مفتوحاً؛ ليستخدم مدرسة. لكنهم كانوا يدينون للحكومة بأكثر من مليون دولار كندي فائدةً على المال الذي اقترضوه لشراء معدات التجليد. «كنا نسدد، إلى أن أُعلن التعليق. لا ترغب الحكومة بوجود المصنع، كي نتمكن من الاحتفاظ به. لا أحد يريده. سيعود السمك، وسيعود المصنع للعمل من جديد، ولكن إلى أن يحدث هذا، ستتراكم الفوائد ليبلغ ديننا مليوني دولار».

اضطرت الحكومة إلى حظر سماكة الأسماك ذات الظهور السوداء أيضاً، لأنه بدا أن الصيادين الذي يخرجون لصيد السمك المفلطح، هذا الذي يتغذى من القعر، يحصدون كميات كبيرة من القُد في شباكهم على الأرجح. كان مصرحاً قانونياً، أخذ أسماك القُد هذه بوصفها أسماكاً علقت بالمصادفة، ولكن الأمر بدا وكأن الصيادين كانوا يستهدفون هذه الأسماك التي تعلق

Twitter: @ketab_n

عرضياً. كان بعضهم يصيد أسماك المصباح، وهو ما عارضه لي بشكل كامل، لأنها عملية متلفة؛ إذ يتم أخذ البطارخ وإتلاف بقية السمك. وقد تحوّل بعض صيادي مياه الشاطئ إلى صيد السلطعونات، التي كانت تدر أموالاً كثيرة، في حين اتجه آخرون لصيد القريدس. وقد جرت محاولات لاصطياد حلزون الولك البحري الكبير لغايات التصدير، لكن أشكال الصيد هذه، لم تكن لترضي صيادي أسماك القيعان. لذا جمع معظم الصيادين أدواتهم وانتظروا.

بُنيت مدينة القديس جون –أقدم مدينة في أمريكا الشمالية– على ميناء ذي مياه عميقة تحفه جروف صخرية عالية مهيبة. تطل البلدة ببيوتها الخشبية ذات الألوان الوضاءة المبنية في أواخر القرن التاسع عشر، على الميناء من تلة منحدرة. ورغم زخارف فنون العمارة الفيكتورية، فثمة سحر منحوت بشكل غير مصقول يشبه الجبهة، تتحلى به البلدة. وطالما ازدحمت الجبهة الأمامية المائية بالحوانيت التي تبيع المؤن للأساطيل الأوروبية، التي كانت تصطف سفنها في الأرصفة الواقعة أسفل البلدة. وكان البرتغاليون والإسبان يلعبون كرة القدم في البلدة، ويحتسون النبيذ مع رقاقات الخبز اليابسة. أما الآن فالكل ذهب. كانت الجبهة الأمامية المائية تعج بالحانات، والمطاعم،

Twitter: @ketab_n

والمتاجر المفتوحة للسياح.

كان القُد محور السياحة دائماً، وكانت حلوى العيدان البيضاء المحشوة بزبدة جوز الهند تسمى عظام سمك القُد. وكان يتم بيع نماذج صغيرة لسفن الترولة. وقدمت الحانات مشروباً يسمى «صُرخ داخلاً»، مشروبَ ضيافة. كان هذا من مخلفات تجارة القُد والدبس، وفُقِد معناه الآن. يتجرع السائح جرعة من مشروب الصراخ Screech وهو مسكر جامايكي مُعبأ في نيوفاوندلاند ثم يلثم سمكة قُد غالباً ما تكون محشوة. لم تكن ثمة أنواع قُد ما عدا شرائح القُد الروسية المجمدة، أو من الصيد الاتفاقي القادم من مسامك الخفر.

وعُثِر في الوقت عينه، على النفط في الغراند بانكس. وقبل ذلك بعقد عندما اكتُشف النفط في جورجز بانك لعب الصيادون دوراً محورياً في منع شركات النفط. أما في نيوفاوندلاند فقد عبر الصيادون مسبقاً عن قلقهم من تأثير أصوات قرع شركات النفط المزلزلة على السمك، لكنهم لم يلقوا استجابة، فهم لا يمثلون جماعة ضغط قوية. وقد قال لي: «يقولون إن [ضجيج الطرق] لا يؤثر على السمك، لكنهم يجترحون الكذب».

الكل يتحدث عن «متى يعود القُد. قال لي: إن مصنع السمك، سيفتح من جديد عندما يعود القُد. وقال توم أوسبورن

Twitter: @ketab_n

Tom Osbourne مدير المشتريات في شركة منتجات البحر الوطنية في آرنولد كوف: إن «السمك المحلي سيعود في غضون وقت قريب، وسنعود إلى معالجة السمك المحلي. سيعود ملكاً من جديد يوماً ما. وسيستعيد سوق الولايات المتحدة».

ويؤمن كابوت مارتن بأن القُد سيعود من جديد: «أُفضل لو أن السمك موجود لنقتتل عليه، كله سيعود، سوف يحاولون، سيرغبون في صيده بسفن الجر من جديد وسنضطر إلى قتالهم من جديد».

لكنّ للطبيعة خططاً مغايرة.

Twitter: @ketab_n

يوم الأحد في نيوفاوندلاند

مثانات القُد المُملَّح الهوائية

رطلان من مثانات القُد الهوائية
أربع شرائح من لحم الخنزير المملح
كراث، أو بصل.

ضع قرابة رطلين من مثانات القُد الهوائية في الماء، واتركها لليلة كاملة، ثم صفِّها من الماء. ضعها في مقلاة، واتركها تطبخ لعشر دقائق تقريباً. صفّها. اقلِ لحم الخنزير، وقطع مقدار فنجان من الكراث أو البصل، ثم قم بتقطيع المثانات الهوائية إلى قطع صغيرة واقلها جميعاً. أضف قليلاً من الماء عند الضرورة.

استُخدمت هذه الوصفة قبل ما يقارب الثمانين عاماً، وعادة ما كانت تُحضّر لوجبة مساء الأحد مع الخبز المصنع في البيت والزبدة. كانت تكفي العائلة، ولها طعم رائع لذيذ. اليوم يمكن تقديم البطاطا المهروسة، وشرائح البطاطا المقلية بالدُّهن، مع البازيلاء الخضراء، إلى جانب الطبق.

–وينيفريد غرين، ميناء هانتس، نيوفاوندلاند

Twitter: @ketab_n

من كتاب الظهر المدهن والدبس: مجموعة من الوصفات

القديمة المفضلة من نيوفاوندلاند لابرادور؛

تحرير إيفان ف. جيسبيرسون، خليج المار جونز، 1974

Winnifred Green, Hants Harbor, Newfoundland,

From Fat-back & Molasses: A Collection of Favourite

Old Recipes from Newfoundland & Labrador,

edited by Ivan F. Jesperson, St. John's, 1974

Twitter: @ketab_n

Twitter: @ketab_n

12: المعضلات الخطرة الناشئة عن مرونة الطبيعة

«ما نكسبه في سمك النازلي، نفقده في سمك الرنكة».

مَثَل إنجليزي

«القُد عائد، هكذا يقول الصيادون»

[تصريح] لوزير يتعرض لضغوط

لإنهاء التعليق في المياه المقابلة لنيوفاوندلاند.

–عنوان رئيسي في الصفحة الأولى.

صحيفة غلوب آند ميل في تورنتو،

Toronto Globe and Mail، تشرين ثاني، 1996

ثار جدل بين سكان نيوفاوندلاند حول موعد «عودة القُدّ». ولم يتجرأ سوى القليل على السؤال: ما الذي سيحدث للمحيط إن لم يعد القُد؟ أو هل سيستمر الصيد التجاري أصلاً. وقد ساق سام لي بشكل صريح حججاً تعزز موقف من يقول بعودة أسماك القُد: «ستعود لأن عليها أن تفعل».

لا يشاطر العلماء [سام لي] هذه الدرجة من التأكد. فقد أشار رالف مايو Ralph Mayo من مختبر خدمات المسامك البحرية

Twitter: @ketab_n

الوظيفية في وودز هول، ماساشوسيتس، إلى عدم وجود أي صيغة معروفة للتنبؤ من خلالها بعدد الأسماك أو باللغة العلمية -حجم الكتلة الأحيائية- المطلوبة لتوليد جيل جديد، أو كم سنة يستلزم هذا الأمر. في الطبيعة تحدث المعجزات والكوارث. ففي عام 1992، ولأسباب طبيعية مجهولة - تمكنت أسماك القُد الأيسلندية من إنتاج كثير من الأسماك الصغيرة مكنت أيسلندا- رغم سفن الترولة البريطانية والألمانية -من الاحتفاظ بكميات من القُد بأحجام طبيعية لعشر سنوات. وقد صرّح مايو Mayo، بأن «ثمة كثير من المتغيرات الطبيعية. فلا يلزم سوى عاصفة شتاء لإزاحة البيض بعيداً عن الجرف المائي. ثمة حسية وحيدة معروفة: عندما تصل حدّ الصفر، فستنتج صفراً». لا نعلم كم بقي فوق الصفر لايزال ينتج صفراً.

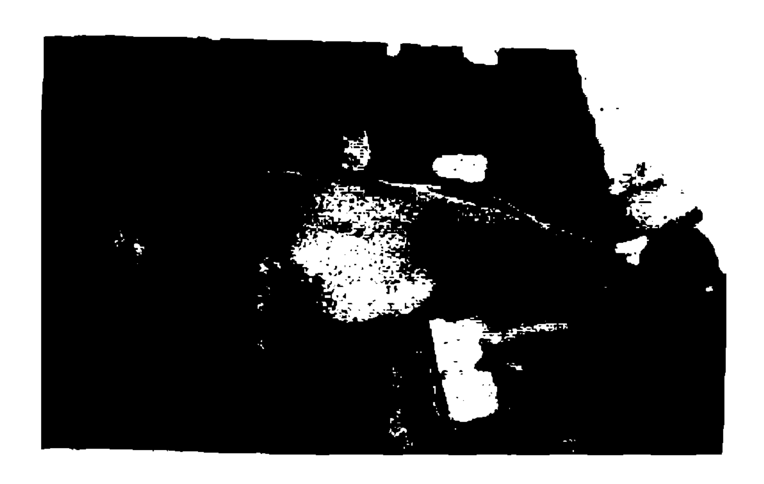
ما يدعو للتفاؤل حقيقةً، أن عُشر مخزون القُد، قد استُعيد بسرعة معقولة في بلدان أخرى. ففي عام 1989، لاحظت الحكومة النرويجية أنّ مخزون القُد لديها، تعرض لانحدار خطر. لذا، عملت على تقييد السمّاكة بشدة، مما أفقد كثيراً من الصيادين، وعمال مصانع السمك، وبناة القوارب أعمالهم، وقد خفّضت بالمقابل حجم أسطولها بشكل صارم جداً. وشهدت مقاطعة فينّمارك Finnmark الشمالية نسبة بطالة غير مسبوقة بلغت 23

Twitter: @ketab_n

بالمئة. ولكن لأن الحكومة باشرت بهذه الإجراءات في وقت كان المخزون لايزال صالحا تجارياً – عندما كانت أعداد ضخمة من أسماك القُد البيّاضة ماتزال موجودة– استقرت أعداد القُد، وبدأت بالنمو بعد سنوات قليلة. وقد وصف بيتر جاتي Perter Gati من مجلس تصدير الأطعمة البحرية النرويجية، الوضع الكندي قائلاً: «أعتقد أن السياسيين يفتقدون الجرأة اللازمة لطرد الناس من أعمالهم». لكن في النرويج، تضافرت الجرأة مع الطالع الحسن ومخزون القُد سريع النمو. وعندما قيس مخزون القُد في بحر بارنتس في خريف 1992، فوجئ مخططو الحكومة مثلما فوجئوا في عام 1989. فبعد أكثر عامين إنتاجية سجلهما مخزون القُد على الإطلاق، عادت أعداد القُد إلى المستوى الصحي من جديد.

قدّرت الحكومة الكندية في 1994 أن تعليقها يجب أن يستمر حتى نهاية القرن. ومنذ ذلك الحين، حاول السياسيون تسريع العملية. لكن في كندا، الأمر يستلزم خمسة عشر عاماً تقريباً لاستعادة أعداد القُد، إن جرت الأمور الأخرى كافة على خير ما يرام. فالتعداد الصحي يتطلب بيّاضات كبيرة في السّن والحجم، وقد بلغت مثل هذه الأسماك الخمسة عشر عاماً في مخزون القُد الشمالي. يصعب التخيّل أن على الكنديين الانتظار كل هذه المدة؛ أن يمضي جيلٌ دون اصطياد القُد. وكما اقترح

Twitter: @ketab_n



أغوست أولافسون Agust Olafsson، عامل على سطح سفينة فير Ver، يقف حاملاً سمكة قُد لطاهي المركب جودبجارتوتور أسفيرسون Gudbjartotour Asgeirsson، زهاء عام 1925. عادةً ما كان يلتقط أسفيرسون- الذي عمل طاهياً على سفن الترولة الأيسلندية بين عامي 1915و 1940- الصور (متحف أيسلندا الوطني، ريكجافيك).

جورج روز George Rose- عالم الأسماك في جامعة ميموريال Memorial University في خليج القديس جون- فإن الضغط السياسي جعل من الاستمرار في التعليق إلى أن يعود المخزون إلى مستوياته التاريخية أمراً مستحيلاً. وقد صرّح روز- الذي كان سابقاً صوتاً رائداً لمناصرة التعليق- قائلاً: «أنا لست متفائلاً بأننا سنسمح للقُد بالعودة إلى مستوياته السابقة. فإن حصلنا على

Twitter: @ketab_n

300,000 سمكة، فسيتحرك ضغط لا يُحتمل لاصطياده».

كانت تُعلن فترات «صيد من أجل الطعام» بشكل دوري. فقد كان يُسمح للمحليين في نهاية أسبوع واحدة، أن يصيدوا القُد لاستهلاكهم المنزلي. وبعد نهايات الأسابيع هذه، أصبح القُد متوافراً فجأة، يُباع في خلفيات الشاحنات الصغيرة. ورغم ذلك، فقد استمر السياسيون المحليون في الشكوى من قصر فترات صيد الطعام. وقد قالت رئيسة بلدية لويسبورت Lewisporte بعض الناس يعمل في نهايات الأسبوع، وهي «أرادت أن يأخذ كل شخصٍ فرصته».

صرّح وزير المسامك فريد ميفلين Fred Mifflin في مقالة صحيفة غلوب وميل الصادرة في تشرين ثاني 1996، أنّ الصيادين الخفر أرسلوا تقارير عن أحجام وأعداد متزايدة للقُد. «أصبحت الأسماك أكثر سمنة، وصحة، وإننا نعرف حق المعرفة أن التردي قد توقف». إلا أن هذه التقارير لا تتوافق البتة مع نتائج سام لي وزملائه في ميناء بيتي، لكن هؤلاء لا يشكلون سوى ستة خفر من أصل أربعمئة في نيوفاوندلاند. تكشف نظرة متفحصة للبيانات التي أوردها ميفلين أن هذه النتائج الجيدة موجودة في جنوب نيوفاوندلاند، حيث المياه أدفأ والنمو أسرع. في الحقيقة، فإن القُد هناك يختلف تماماً عن

Twitter: @ketab_n

مخزون القُد الشمالي الذي يقطن في المياه المقابلة لبقية مناطق نيوفاوندلاند، ولابرادور، والبانكس. وهذا يوضح ما أسماه رالف «مشكلة فهم» أيضاً.

صرّح روز، قبل تصريح ميفلين بأسابيع، قائلاً: عثرنا على خمسة عشر ألف سمكة قُد في الخليج الجنوبي، وقد قال الجميع إن القُد قد عاد. توقفوا! فقبل عشرة أعوام بلغت الكتلة الأحيائية– التعداد– 1,2 مليون».

اقترح بعضهم تقديم يد العون إلى الطبيعة، فعندما كانت المسامك النرويجية ترزح تحت الأزمة، استثمرت الحكومة هناك بشكل مكثف في مزارع القُد التجريبية. ولدى عودة المخزون البري، تخلى النرويجيون فوراً عن الاهتمام بمزارع الأسماك؛ لأنها كانت مكلفة أكثر. لكن مزارعي السمك نجحوا فنياً في نقل صغار الأسماك البحرية إلى أحواض، والبدء بإطعامها حتى أصبحت سميكة وكبيرة. حتى إن القُد تعلم أن يجيء في وقت إلقاء الطعام. وقد قال بيتر جاتي من مجلس تصدير الأطعمة البحرية النرويجي إن «تربية صغار السمك تتم في الأمكنة نفسها التي توجهت إليها عمليات صيدنا للسمك البحري». كان لون لحم القُد النرويجي المربى في المزارع أبيض إلى أبعد الحدود؛ لأن الأسماك كانت «تُطهّر من الأوساخ»، وتجوّع عدة أيام قبل أن

Twitter: @ketab_n

تُحمل إلى السوق، تماماً كما يُصنع مع القريدس. والميزة الأخرى أنه يمكن حملها للسوق حيّة. وقد شكّل هذا مفتاحاً أيضاً لخطة كابوت مارتن في ميناء بيتي.

رغم أن تربية القُد في المزارع يُعد حقلاً جديداً، وأن تربية السلمون في المزارع أصبحت راسخة منذ أمد، فإن مارتن يزعم أن تربية القُد أسهل بكثير. فسمك السلمون له بنية محرشفة رقيقة، ناهيك عن أنه معرّض للأمراض المعدية، في حين يحتمل القُد اللمس والتعامل، ولديه مقاومة جيدة للأمراض. وإضافة إلى ذلك، فإن السلمون لا يجب حشره في حوض صناعي، بينما تتوافر للقُد بنية القطيع الاجتماعية.

أصبحت مزارع الأسماك- من الأنواع كافة بدءاً بالسلمون حتى بلح البحر- صناعة تزداد اتساعاً وضخامة كل عام. وقد ترسخت هذه الصناعة بشكل جيد. فبعد التجارب التي أجراها مارتن في ميناء بيتي، شيَّد عدة أحواض، يُعمل فيها على تسمين القُد بأسماك الماكريل، والرنكة، والكابلين. وقد أنتجت هذه الطريقة أسماكاً ممتازة، لكنه ترك العمل في فترة التعليق مُثقلاً بدين بلغ مليون دولار كندي. استطاعت مزارع السمك الناجحة تجارياً تخفيض تكاليف الإنتاج عن طريق استخدام وجبات من كُريّات السمك المضغوط، عوضاً عن استخدام الأسماك البحرية

Twitter: @ketab_n

المستخدمة في الطعوم. وفي حالة أسماك السلمون، فيتم تغذيتها بملوّنات صناعية أيضاً؛ لإكسابها اللون الوردي الخفيف الذي يحصلون عليه من البرية من خلال تناولها للقشريات. ووفقاً لفن التذوق، فإن السلمون البحري وسلمون المزرعة يشتركان بأشياء كثيرة، كما يتشابه طعم ضلع خنزير بري مع رقائق لحم الخنزير.

لا تتملك الهموم «الذواقة» فحسب، وإنما العلماء أيضاً بخصوص مزارع الأسماك. فالقُد المربّى في الحوض يتميز بنسبة نمو لافتة. لأنه أكبر حجماً في أي مرحلة عمرية من حجم القُد الشمالي البحري في المرحلة العمرية ذاتها. وعلى أي حال، فإن القُد يضاعف حجمه في غضون سنة، لكن القد المفقس يمكن أن يصل إلى أربعة أضعاف حجمه في الفترة عينها. وبما أن الحجم هو ما يحدد فترة الخصب، فإن تربية الأحواض قد تساهم في استعادة المخزون. لكن هذا يُعد عملاً تجارياً خطراً.

أشعرت فكرة إطلاق أسماك المزارع إلى مواطنها البرية العلماء بالخوف؛ لأن الإنسان لا ينتخب السمك بالطريقة ذاتها التي تنتخبها الطبيعة. فإن لم تكن إحدى أسماك القُد مقاومة للأمراض، أو أنها لا تعلم كيفية تفادي المفترسين، أو أنها تفتقد مهارات الصيد، أو تحصيل الطعام، ولديها ميزان حرارة خاطئ؛ فهي لا تنتج البروتين المضاد للتجمد، أو أنها لا تملك القدرة على

Twitter: @ketab_n

رصد التغيّر في درجة حرارة الماء الذي يشير إلى لحظة الانتقال إلى مياه الشاطئ لوضع البيض، فإن سمكة القُد هذه لن تبقى على قيد الحياة في البحر. لكن بوسعها البقاء حية داخل حوض، وإن امتلكت خصائص أخرى تناسب حياة المزرعة على وجه الخصوص، فإن هذه السمكة المشوّهة يمكن أن تنشط وتنمو، وربما تسيطر أيضاً. وإذا لُقحت بعد ذلك من ذكر قد بحرِّي فإن «صفاتها الوراثية المعيبة» ستنتقل إلى نسلهما.

أجرى كريستوفر تاجرت Christopher Taggart –العالم بأسماك المحيطات في جامعة دالهاوسي Dalhousie University في هاليفاكس Halifax– مقارنة بين أسماك المزارع والكلاب نقية النسب، والأحصنة مختلطة النسب: «تحمل معظم الكلاب نقية النسب عيوباً مثل الورك المعيب. أما الأحصنة مختلطة النسب، فتُكسر ساقها من نظرتك إليها فحسب. إنها نتاج ثانٍ للانتخاب. حاول إنتاج كلب بفرو سميك ناعم، يجيد السباحة، إنه سيخرج بأوراك معيبة أيضاً. أما إذا تكاثر الكلب في البرية، فستنتج مجموعة من الذئاب بأوراك معيبة».

لاتزال المخلفات الوراثية لأسماك المزارع مجهولة لغاية الآن. إن فرضية أو الأمل في وجود أسماك تمضي دورة حياتها كاملة في أحواض، تكمن في منع هذه الأسماك من الهروب إلى البحر

Twitter: @ketab_n

والانخراط مع نوعها. لكن هذه الحادثة وقعت. والأسوأ من ذلك، أن بعض المفاقس تنتج صغاراً؛ ليتم إطلاقها إلى البحر وتعزيز المخزون بها.

أطلقت مفاقس السلمون في نيو إنجلند كميات كبيرة من صغار السمك إلى البحر لدرجة أنه قُدر في عام 1996 أن خمسمئة سمكة سلمون أطلسي في نيو إنجلند فقط، لاتزال تحتفظ بالخصائص الوراثية المتنوعة للنوع البحري.

تكمن المسألة المحورية لبقاء نوع ما، في الحفاظ على تنوعه أي الطيف الواسع من الصفات الوراثية الذي يمنح النوع قدرة على التكيف مع تحديات الحياة الكثيرة في العالم. لا يملك العلماء طريقة لمعرفة ذلك، لكنهم يأملون فقط أن تحمل الأعداد الصغيرة المخفّضة من مخزونات القُد الشمالية الباقية، الصفات كاملة التي ظهرت مرة في تجميع الصفات الوراثية، لأعداد تصل ملايين كثيرة. ويُدلل تاجرت أنه لكي تتمكن مزارع السمك من حفظ التنوع الوراثي –إذا افترضنا بقاءه حتى الآن– فعلينا أن «نبقي المزارع طبيعية قدر الإمكان– أي أن تكون مفقسة كالبحرية تقريباً. فإننا نعلم، أن مواطن وضع البيض لا يتم اختيارها مصادفةً. فاصطفاء الأماكن، يفضي إلى فرص أكبر لبقاء الصغار على قيد الحياة، ويقود إلى إبقاء المجموعة بعضها مع بعض».

Twitter: @ketab_n

وهذه هي الطريقة التي تستخدمها سمكة القُد البحرية لاصطفاء موطن وضع بيضها.

يُعد الصيد الجائر مشكلة عالمية متفاقمة. فزهاء 60 بالمئة من أنواع السمك التي تعقبتها منظمة الغذاء والزراعة في الولايات المتحدة (FAO)، صُنّفت ضمن قائمة الأسماك المستغلة استغلالاً كاملاً، أو استغلالاً جائراً، أو أنها استُنزفت. وقد شهد الساحل الأطلسي للولايات المتحدة انحداراً ضخماً في أعداد سمك التونا ذي الزعنفة الزرقاء، رغم أن صيادي جلوسيستر يدحضون هذه الفكرة من باب أن غلالهم لاتزال وفيرة. وتتعرض أسماك السياف في وسط الأطلسي لحالة من التضاؤل الشديد في أعدادها. وقد اختفى المحار، والأسماك الحمراء من البحر الكاريبي. في حين تتعرض أسماك النهاش الحمراء الضخمة -وهي صيد ثانوي يعلق في شباك القريدس- لخطر الانقراض تجارياً في خليج المكسيك. وتخسر البيرو أسماك الأنشوقة الموجودة في مياهها. ويختفي سمك البولوك من بحر أوخوتسك Okaotsk في روسيا. ومع إغلاق 90 بالمئة من مواطن الصيد في العالم بسبب حدود المياه الإقليمية التي تصل إلى 200 ميل، عمد الصيادون إلى البحث في أعماق أكبر عن أنواع جديدة. لا نعلم سوى القليل عن البيئة الموجودة عند هذه الأعماق، لكن بسبب مياهها الباردة جداً،

Twitter: @ketab_n

فإن الراجح أن التكاثر بطيء جداً. ظهرت الأسماك البرتقالية في الأسواق العالمية بعد تطبيق منطقة المئتي ميل، وقد حازت رواجاً فوراً لدرجة أن خمسة أطنان منها كانت تُسحب كل ساعة من أعماق محاذية لنيوزلندا. وفي عام 1995، اختفت الغلال تقريباً.

عمل انهيار الاتحاد السوفيتي على خلخلة كثير من اتفاقيات الصيد. فقد أصبحت روسيا أحد صائدي القُدّ الأساسيين، وقد أضحى القُد نظيراً للنقد تقريباً في مسامك بحر بارنتس الروسية. ويعود السبب في شراء الكنديين للقُد الروسي المُعالج في النرويج، إلى أن روسيا كانت تُغرق السوق النرويجي.

بعد أن استنفد الأوروبيون المحيط الأطلسي جرّاء عهود طويلة من الصيد الجائر، تحوّل العمل إلى المحيط الهادئ، حيث توجد أساطيل يابانية، وروسية، وأمريكية، وكورية ضخمة، إلى جانب الصينيين –الذين يفتقرون إلى تاريخ من التعاون الدولي– حيث كانوا يعملون على توسعة طاقة أسطولهم على الصيد بشكل لافت.

إن فكرة استبدال مسامك المحيط الهادئ، بمسامك المحيط الأطلسي فكرة قديمة. فقُدُّ المحيط الهادئ يُعد أحد الأسباب التي دفعت الولايات المتحدة إلى شراء ولاية ألاسكا من الروس في عام 1867. لكن منذ ذلك الوقت كانت الأسواق الكبرى

Twitter: @ketab_n

تقبع بعيدة عبر المحيط الأطلسي، فلم يحظ قُد المحيط الهادئ بالنجاح ذاته، الذي حازه القُد الأطلسي. ورغم ذلك، ففي عام 1890، أُفرغ نصف مليون سمكة قُد في الموانئ. وقد اقترح كتاب صادر في 1897 للباحث الأمريكي جيمس ديفيد بتلر James David Butler، أنه مع وجود مسامك قُد المحيط الهادئ، فإن سبب النزاع الوحيد المتبقي بين الولايات المتحدة وكندا -مسامك القُد- سيكون أقل أهمية، ويمكن أن تكون الطريق ممهدة الآن لِـ «اتحاد نهائي مع كندا».

لكن قُدّ المحيط الهادئ نوعٌ مختلف من السمك، فلحمه لا يحظى بالحفاوة التي يحظى بها قُد الأطلسي. وهو لا يهاجر، ولا يبدو أنه يعمّر أكثر من اثني عشر عاماً. والأهم من ذلك، لم تصل غلاله البتة إلى تلك التي بلغها قريبه الأطلسي. فبدلاً منه، أصبح سمك البولوك ذو العيون الجاحظة ذروة أسماك شمالي الأطلسي، وكما عبَّر موظف من شركة جوتون، فقد أصبح «قُد هذا الزمان»، وقد تعرّض السمك لدرجة عالية من الصيد الجائر، لم يترد معها مخزون السمك وحسب، وإنما مفترسوه – أسود البحر، وأنواع عديدة من طيور البحر- تردياً كبيراً منذ منتصف سبعينيات القرن العشرين.

التبيؤ البحري معقّد ومتشابك على نحو وثيق، فعندما

Twitter: @ketab_n

أفرطت سفنٌ مصنعية ضخمة في صيد سمك أنقليس الرمل، وأسماك صغيرة أخرى في بحر الشمال يتم طحنها وتحويلها إلى وجبات تقدم للسمك لتشعره بالدفء في الدنمارك، لم يتعرض القُد للمجاعة فقط، وإنما طالت المجاعة طيور البحر أيضاً. وفي عام 1986، تحرّكت قطعان الفقمة جنوباً في بحر الشمال، والتهمت السمك الساحلي المقابل للنرويج؛ لأنها تضورت جوعاً من الصيد الجائر الذي كانت تتعرض له أسماك الكابلين. وقد دعا الصيادون إلى اصطياد الفقمات؛ لإنقاذ مسامك بحر الشمال منها. وفي عام 1995، رفعت النرويج وكندا الحظر المفروض على صيد الفقمة؛ لأن تعدادها كان مرتفعاً، وكانت تلتهم القُد.

أصبح صيد الفقمة في كندا هدفاً لحماة البيئة لدى ارتفاع أسعار جلودها في نهاية خمسينيات القرن العشرين، وقد أغرى القطيع الضخم مجموعات الصيادين المفتقدين للرحمة، والمهارة، والرشد، والذين قدموا على متن مروحيات عامودية، إلى سواحل نيوفاوندلاند ولابرادور. وفي عام 1964، حُرِّك غضب عشاق الحيوان في أصقاع الأرض كافة بفعل فيلم صنعته آرتيك Artek –شركة مونتريال لصناعة الأفلام– صوّر فقمة تسلخ حية. لم يهدأ الاحتجاج الدولي عند الكشف أن الذي قام بالسلخ قد تلقى مالاً

Twitter: @ketab_n

من شركة الأفلام، وأن اثنين من «الصيادين» الآخرين كانا جزءاً من طاقم الفيلم. وفي عام 1983، بعد أن توجت الضغوطات المكثفة التي مارستها المجموعة البيئية بمقاطعة المجتمع الأوروبي لمنتجات الفقمة، حظرت كندا في النهاية صيد الفقمة، وهو نشاط تقليدي في نيوفاوندلاند ولابرادور.

صاحَبَ رفع الحظر عن صيد الفقمة في 1995، بشكل غير مفاجئ، إدانة على المستوى الوطني والدولي من جانب حماة البيئة، ومجموعات حقوق الحيوان. فقد زعم المدافعون عن الفقمة أنه لا يوجد أساس علمي لصيد الفقمة، حتى إن بعضهم أنكر أن الفقمات تأكل القُد. فقبل أن تصبح حماية الفقمة قضية جدلية عامة، كان كل امرئ في نيوفاوندلاند يعلم أن الفقمات تأكل أسماك القُد. ويحمل الشعار المعروف لكبرى شركات المرطبات في نيوفاوندلاند ج. هـ. جاردن G. H. Garden صورة فقمة على طوف جليدي مكتوب تحتها: ابق منتعشاً. ولكن في القرن التاسع عشر المجانب للصواب سياسياً، صوّرت سمكة القُدّ في فم الفقمة.

ووفقاً للحكومة الكندية، سبَّب حظر صيد الفقمة إلى مضاعفة أعداد فقمة القيثارة 4,8 مليون فقمة، وإذا لم يُرفع الحظر، فيتوقع أن تصل أعدادها إلى نحو ستة ملايين بحلول

Twitter: @ketab_n

عام 2000. تلتهم الفقمات كميّات هائلة من الأسماك، لذا فهي مكروهةٌ بشكل خاص عند الصيادين؛ لأنها تبدِّد الغلال. وكما المستهلك الأمريكي الشمالي المتوسط، فإن فقمات القيثارة الرمادية، المستخفية، لا تحبّذ التعامل مع العظام. فهي تعمد إلى تمزيق بطن سمكة القُد الطري، وتترك معظم ما تبقى. «لا تضطر الفقمات إلى التهام كثير من أسماك القُد لتحدث أثراً كبيراً»، هكذا قال جورج روز، «لا يعني هذا أن علينا أن نعلن الحرب على الفقمة. لكن يتوجب علينا ضبط تعدادها»، يستذكر أحد الصحفيين الكنديين حملة بريجيت باردو في عام 1977، حين وقفت فيها فوق طوف جليدي حاملة فقمة رضيعة مكتنزة، مشيراً أن الممثلة الفرنسية احتضنت بالأحرى سمكة قُد.

إذا عددنا اعتماد الأنواع بعضها على بعض، فيبقى السؤال الأساسي إذا ما كان يتوجب على الأنواع الأخرى –لا الفقمات وحسب، وإنما العوالق النباتية المائية والحيوانية، وسمك الكابلين، وطيور البحر، والحيتان– الانتظار خمسة عشر عاماً إلى أن يعود القُد. يمكن أن ينفد صبر الطبيعة قبل صبر السياسيين، فقد قال روز: «ما سيحدث، سيحدث. فلن تأتي النتيجة حتماً بالطريقة عينها». فإذا ما كثرت أنواع يتغذى القُد عليها، لأن القُد لم يعد موجوداً ليفترسها، فستتحرك للساحة أنواع أخرى،

Twitter: @ketab_n

وإن نجح المقتحم، فلن يبقى طعام كافٍ لتغذية أعداد كبيرة من القُد مرةً أخرى. وثمة قلق ينتاب بعض علماء الأحياء من تحرُّك أسماك الشِّفنين، والورنك، وكلاب البحر –كلها أسماك قرش صغيرة– إلى الساحة.

إضافة إلى ذلك، فقد ظهر قريب غير مرغوب فيه: قُد الدائرة القطبية الشمالية المتجمدة (Boreogadus saida). قد لا يكون هذا مضراً بالتبيؤ البحري، لكنه خبر سيئ جداً للصيادين. فأسماك قُد القطب الشمالي لا يزيد طولها عن ثمانية إنشات، ومازالت تُعد حتى الآن غير مجدية تجارياً. ولأنها أسماك أصغر بكثير، فلا تنافس كبارها: أسماك القُد الأطلسية على الطعام، لكن الصغار تفعل. والأسوأ من ذلك، أن قُد القطب الشمالي يلتهم بيض القُد الأطلسي ويرقاته.

قُد القطب الشمالي هو واحد من أنواع شمالية عديدة، وسعت نطاقها لتصل جنوباً إلى مياه نيوفاوندلاند ولابرادور، في الوقت الذي اختفى فيه القُد تقريباً. إلا أن النوعين الآخرين– السلطعون والقريدس– كانا مربحين. ولقد احتل صيد السلطعونات، تقليدياً، مكانة اجتماعية أدنى في نيوفاوندلاند، وقد قاومه الصيادون، لكن سوق السلطعونات الثلجية الآسيوية كان يدر ربحاً فاحشاً، وقد جنى العديد من أهل نيوفاوندلاند

Twitter: @ketab_n

ثروة من الاتّجار به في تسعينيات القرن العشرين. وبلغت القيمة السوقية للسلطعونات الثلجية في أول يوم تفرغ فيه من السفينة عام 1995، أعلى قيمة بالدولار من أي نوع آخر في تاريخ مسامك نيوفاوندلاند.

لا يبدو أن العلماء متأكدون من السبب الذي دفع هذه الأنواع الثلاثة للانتقال جنوباً. قد يكون السبب عائداً لانعدام وجود القُد –الذي يأكل القريدس والسلطعون– هناك، لكن هذا لا يفسر سبب وجود قُد الدائرة القطبية الشمالية. وقد يعود السبب لكون الماء، ازداد برودةً في تلك السنوات.

بيد أن روز– الذي ذهب إلى البحر لدراسة المخزون الشمالي– قال: «إن الصيادين يشاهدون أشياء غريبة كثيرة، تُعد إشارة على أن الأمور لا تسير بالاتجاه الصحيح». فقد أصبح القُد يصل إلى مرحلة البلوغ بحجم وعمر أصغر. فأسماك أنثى القُد صغيرة الحجم، بعمر أربعة أعوام أضحت تضع بيضاً. وهذا لا يثير الدهشة، فعندما يتعرض نوع إلى خطر الانقراض، يبدأ عادة ببلوغ مرحلة التخصيب الجنسي مبكراً. فلاتزال الطبيعة تشدد على آليات البقاء. لكن روز قال أيضاً إن أنثى القُد شوهدت تضع البيض في مياه تصل درجة حرارتها إلى واحد مئوي تحت الصفر. يفترض بالقُد أن ينتقل إلى مياه أدفأ لوضع البيض. لكن

Twitter: @ketab_n

الصيادين يظلون يخبرون عن وجود انحرافات، مثل وجود سمك في منطقة لم تشهد ذلك من قبل، أو في أعماق مختلفة، أو درجة حرارة مختلفة، أو أوقات مختلفة من السنة.

ربما يكون أكثر ما أظهرته دراسات روز إقلاقاً، أنها اختتمت بأن مخزون القُد الشمالي توقف عن الهجرة. في العادة يتبع المخزون هجرة موسمية لمسافة 500 ميل، لكن روز يعتقد أنه بعد عام 1992، جاءت الأسماك الناجية إلى مياه الشاطئ وبقيت هناك. هو لا يعرف موسم هذه الهجرة، لكنه يخمِّن أن الأسماك الأكبر حجماً وسناً كانت هي القادة، وأنها لم تعد موجودة لتقود. ومن الممكن أيضاً، أن يكون القُد قد هاجر لحاجته إلى الطعام، ولمكان يضع فيه البيض. لكن مع الانخفاض الشديد، الذي طال تعداد القُد، لم يعد هذا أمراً ضرورياً.

وبغض النظر عن الخطوات التي اتُّخذت، فإن إحدى أكبر العقبات في طريق استعادة مخزون القُد لمياه نيوفاوندلاند يتمثل في الإنكار الجماعي المرضي لما حدث. يبدو أن سكان نيوفاوندلاند مستعدون لتصديق أي شيء سوى أنهم قد اغتالوا هبة الطبيعة. وقد نشر صحفي كندي مقالة أشار فيها إلى أن القُد اختفى من نيوفاوندلاند في الوقت عينه الذي بدأت مخزونات القُد فيه ببناء نفسها من جديد في النرويج. من الواضح أن أسماك المخزون

Twitter: @ketab_n

الشمالي تجمعت، وهاجرت إلى النرويج.

يرغب الإنسان في النظر إلى الطبيعة والنشوء على أنهما منفصلان عن نشاطات البشرية. فثمة العالم الطبيعي، وهناك الإنسان. لكن الإنسان ينتمي أيضاً للعالم الطبيعي، وإن كان مفترساً ضارياً، فإن هذا أيضاً يُعد جزءاً من النشوء. وإن لم تتمكن أسماك القُد والحدوق والأنواع الأخرى من البقاء؛ لأن الإنسان يفتك بها، فإن شيئاً له قدرة تكيف أعلى سيأخذ مكانها. فالطبيعة –الجهة النفعية القصوى– تبحث بإصرار عنيد عن أي شيء أصلح. ولكن كما يوضح الصرصور، فإن أفضل ما يدبِّر أمره في الطبيعة قد لا يروق دائماً لنا.

Twitter: @ketab_n

الظهور الأول للقُد المالح الطازج في باريس

القُد جميلٌ جداً، الطريقة التي ينفرد بها اللحم في الأوراق البيضاء.

-ألين سندرينز

Alain Senderens

أصبح ألين سندرينز نجماً منذ أن افتتح أول مطعم له في باريس، حينما كان في التاسعة والعشرين من عمره فقط، فهو عبقري في فن الطبخ؛ يمتلك براعة في التسويق وعقلاً متأملاً تواقاً إلى المعرفة، فقلة من الناس اعتنوا بالطعام بالقدر الذي كرسه سندرينز له.

في عام 1972، كانت أكثر أفكار الطاهي الشاب، الذي تدور أحاديث كثيرة عن مطعمه الجديد في باريس آركسيتريت، كسراً لتقاليد الطهي، فكرته عن تقديم القُد الطازج Cabillaud. فلم يُقدم هذا الطبق في غالب مطاعم باريس الراقية من قبل. وكما القُد المالح، فإن معظم طهاة باريس ينحدرون من مناطق جنوبية، ولكن سندرينز أتى من الجنوب الغربي. وقد شق القُد المالح morue طريقه ببطء إلى قائمة طعام الفلاحين في الجنوب؛ ليصبح

Twitter: @ketab_n

طعاماً تراثياً راقياً، لكن الأمر لم ينسحب على القُد الطازج.

ابتكر سندرينز وصفة قُد طازج، وقدمها على لائحة الطعام، تحت اسم القُد المشوي Cabillaud Rôti. لم يشترها أحد. لذلك أزال كلمة قُد طازج، ووضع مكانها كلمة قُد مالح طازج morue fraîche. كانت صيحة في عالم الطهي، وها هي الوصفة:

Twitter: @ketab_n

القُد المالح الطازج المشوي

(morue Fraiche Rôti)

أربع قطع قُد، بوزن 220 غراماً مع الجلد

كافيار أرجواني داكن

كيلو ونصف من الفلفل الأحمر المقطع مكعبات

كيلو ونصف فطر مقطع

500 غرام طماطم مهروسة

20 حبة كرّاث مقطعة

10 فصوص ثوم مقطعة

20 شريحة سمك أنشوقة منزوعة الحسك مقطعة

10 حبات باذنجان مشوية، لأربع ساعات على درجة حرارة 60 مئوية؛ 140 فهرنهايت

3 حبات قرع صيفي، مقطعة إلى أصابع طويلة

1. اخلط زيت الزيتون، والكرّاث، والثوم، وقطع الأنشوقة، أضف فلفلاً أحمر وأخضر، وطماطم. اطه المزيج حتى يتبخر السائل. ثم أضف الباذنجان والفطر المحمر المهروس. اطه المزيج لدقائق قليلة وضعه جانباً.

2. اقلِ أصابع القرع الطويلة.

Twitter: @ketab_n

3. اقلِ جلد القُد في مقلاة قليلاً، ثم دعه ينضج في الفرن.
4. رتب المكونات في الطبق.

-ألين سندرينز، طاهٍ، باريس

-Alain Senderens, Chif, Paris

Twitter: @ketab_n

13: تحسباً للأسطول البحري الإسباني

مؤطرة، كما حدود حارة ميدان السباق، تمتلك حلاقاً، ومقهى، وحانة، ومستودعاً للأسماك المقلية.

–تشارلز ديكنز،

أوليفر تويست، 1837–1838

Charles Dickens,

Oliver Twist, 1837-1838

ثار جدل واسع في بريطانيا – التي وجدت معظم ثرواتها التقليدية تحت الحصار– ازدادت وتيرته شيئاً فشيئاً، حول بقاء وجبة الأسماك والبطاطا المقلية الحقيقة. «نستطلع وقتاً لن نحظى فيه بمزيد من القطع المقرمشة» هكذا قالت مورين وايتهيد Maureen Whitehead التي تملك وزوجها محل الأسماك والبطاطا المقلية الشهير بولسلو بريج Polsloe Bridge في إكستر Exter، في مقاطعة التل الأخضر في شرق ديفون Devon. فهي تعي كما معظم من يعرف القُد الطازج أهمية حجمه. فقد أضافت قائلة: «إن لم يدعوا صغار السمك تنمو، فسيحدث هذا الأمر».

Twitter: @ketab_n

المقصود بالسمك بالنسبة إلى معظم البريطانيين من الطبقة الكادحة – لا كلهم – هو القُد. رغم أنه يعني الحدوق في يوركشير، وقد بنت سلسلة مطاعم هاري رامسدين Harry Ramsden المتخصصة في الأسماك والبطاطا المقلية التي أُسِّست في جيسلي Guiseley، ليدز Leeds، عام 1928، سمعة عمرها أكثر من ستين عاماً في تقديم أسماك الحدوق المقلية. لكن في تسعينيات القرن العشرين، وعندما توسعت سلسلة رامسدين إلى جنوبي إنجلترا، اضطرت إلى التحول إلى القُد، فلا شيء آخر، يُقبل به في جنوب إنجلترا، باستثناء لندن.

اشتمل وصف ديكنز، لوكر اللصوص في زقاق لندن، على المكوّنات الأساسية للمنطقة التجارية الخاصة بالطبقة الكادحة. فقد انطلقت تجارة السمك المقلية في لندن مع انطلاق الثورة الصناعية في ثلاثينيات القرن التاسع عشر. إذ كان التجار اليهود في الطرف الشرقي وضاحية سوهو يقلون السمك، ويوزعونه من المستودعات قبل عقود من إضافة «رقائق» البطاطا. وكان السمك المستعمل–ولا يزال– أي نوع يتحصل بسعر جيد في سوق بيلينجرجيت Billingsgate كالقُد، أو الحدوق، أو البلايس، أو النازلي، أو حتى الورنك أو كلاب البحر. وفي السنوات الأخيرة، تحوّل التركيز على كلاب البحر في محلات

Twitter: @ketab_n

المقالي، لكن لا يعترف أي مالك مطعم بهذا، باستثناء مالكي المطاعم في لندن. وقد شكّل اختفاء القُد، وكثرة بدائله المزيفة، تهديداً لنمط الحياة في معظم أرجاء إنجلترا.

يُعد نيولين Newlyn ميناء صيد مظلماً، مستطيلاً، رصيفه متداع للأسفل يصل إلى أحواض السفن، وعلى بعد أميال قليلة عن اليابسة يقع أبعد رأس بحري بعيد عن اليابسة في إنجلترا. هناك، قال ديفيد جيويل David Jewell – مالك محل سمك وبطاطا مقلية آخر– إنه لا يستطيع تقديم السمك الحقيقي دائماً. يجب أن يُباع طبق السمك والبطاطا المقلية –الطبق الشائع– بسعر معقول، فارتفاع أسعار القُد يضطره أحياناً إلى اللجوء إلى البولوك أو السمك الأبيض. إضافة إلى ذلك، فإن هذا الطبق البريطاني لم يعد بريطانياً غالباً، فقد توقفت سلسلة مطاعم فيشي مور Fishy Moore –إحدى سلاسل مطاعم السمك والبطاطا المقلية في إنجلترا وأقدمها، أُسست في كونفينتري Coventry عام 1891– عن استخدام القُد الإنجليزي. فمقاطعة كوفينتري –في أراضي الوسط– واحدة من أبعد المناطق الداخلية عن البحر في إنجلترا. ورغم ذلك، فقد عكفت عائلة مور ثمانين عاماً على الذهاب بالقطار صبيحة كل يوم إلى سكيجنيسSkegness، في الجانب الآخر من إنجلترا، لابتياع قُد بحر الشمال الطازج

Twitter: @ketab_n

المُفرغ توّاً. وفي عام 1968، باعت العائلة المتجر. وقد قال المالك الجديد –شون بريتونShaun Britton– الذي تعلم الصنعة من والده: «يبدو مستحيلاً أن تحصل على قُد بريطاني جيد. فما نراه على الأرصفة، كان ملقى في القارات لثلاثة أيام». تبتاع مطاعم فيشي مور القُد المجمد من أيسلندا، والنرويج، وأحياناً من جزر الفارو Faroe Island.

وإن كان ثمة شيء أساسي، وشامل للطبقة الكادحة البريطانية كما السمك المقلي، فهو رهاب الأجانب. لذا فإن فكرة أن يحرم الأجانبُ العمالَ البريطانيين من قُدِّهم تبدو مفحمة سياسياً. ومن وجهة نظر الصيادين البريطانيين، ورؤية كثير من الشعب البريطاني، هذا بالضبط ما فعله المجتمع الأوروبي، الذي أصبح الآن الاتحاد الأوروبي. تنفي هذه الحجة طبعاً التاريخ البريطاني الطويل في الصيد الجائر، وحقيقة أن سفن الترولة الإسبانية الخارقة المروِّعة –التي تتعرض لشجب عالمي حالياً– هي من صُنع بريطاني.

وكانت حقوق الصيادين في الحصول على إذنٍ مجاني للدخول إلى البحر – وهو مبدأ كان البريطانيون قد كافحوا بفصاحة عقلانية عالية للحصول عليه في المياه الأيسلندية– تتعرض للنسيان شيئاً فشيئاً مع كل مرة كانت تقترح فيها بروكسل أن

Twitter: @ketab_n

كل شريك أوروبي يجب أن يمتلك حقوقاً في المياه البريطانية.

ووفق الحكومة البريطانية، فإن سبعين بالمئة من الأنواع تعرّضت للصيد الجائر في المياه البريطانية. وفي بحر الشمال، هبطت معدلات الصيد من 287,000 طن متري في 1981، إلى 86,000 في 1991. وكما حصل مع مخزون كندا الشمالية، فإن القُد البريطاني أصبح يصل مرحلة البلوغ حالياً في سن أصغر بكثير من عمر الثلاثة إلى خمسة أعوام الطبيعة، وقد أصبحت أسماك القُد الكبيرة نادرة أكثر فأكثر.

انتقل الأمر في تسعينيات القرن العشرين -مع تعرض مسامك بحر الشمال لأزمة- إلى المربع الإيرلندي. وسارع المجلس الدولي لاستكشاف البحار (ICES) -الذي حذر لسنوات طوال من تضاؤل المخزون في بحر الشمال- في إعلان تقارير عن وضع مشابه ألمَّ بالبحر الإيرلندي.

كانت تتم تسوية قضايا الصيد في نطاق الاتحاد الأوروبي، عن طريق مزيد من الروتين المكتبي الكريه لسياسة الصيد المشترك. ففي كل دولة كانت تُحدَّد لكل قارب حصة ثابتة من كل نوع في كل منطقة من مناطق المحيط كل شهر. وقد أُجمع تقريباً على أن هذا النظام أخفق في إيقاف تردِّي أعداد القُد، والأنواع الأخرى ذات القيمة من الناحية التجارية. وغالباً ما

Twitter: @ketab_n

لعبت السياسة الوطنية أدواراً أكبر بكثير، مما لعبته الحماية في عملية صنع القرار. اتفق العلماء والوزراء الأوروبيون لسنوات عديدة على أن سمك النازلي مهدد للغاية لدرجة يجب معها تخفيض الحصص بنسبة 40 بالمئة. لكن مع كل اجتماع سنوي لوزراء الصيد الأوروبيين، ضغط الإسبان –إذ يشكل النازلي طعاماً أساسياً لهم– للإبقاء على معدل الصيد، ولم يتم الاتفاق على التخفيض مطلقاً.

وافقت سياسة الصيد المشترك في اجتماع للوزراء الأوروبيين في كانون أول 1994، على السماح لأربعين قارب صيد إسباني في العمل في المربع الإيرلندي. وقد وجد صيادو كورنول وديفون، بعد أربعين عاماً من الصيد الجائر بسفن الترولة، جهة أخرى ليلقوا باللائمة عليها؛ لتضاؤل مخزون القُد الخاص بهم. وحتى قبل وصول الأربعين قارباً، كانت كلمة إسباني ثقيلة على شفاه كل من يعيش في جنوب غرب إنجلترا. أصبحت مورين وايتهيد تعلم الآن على من تلقي باللائمة إن بدت قطع السمك التي تقدمها في مطعم السمك والبطاطا المقلية الذي تملكه في إكستر أقل سُمْكاً قليلاً من المعتاد. فقد حذرت قائلة «لن يكون هناك مزيد من القطع المقرمشة إذا أخذ الإسبان كل شيء».

تنامى هوس في كورنول الخضراء المعتدلة، المزدانة بالخضرة

Twitter: @ketab_n

المورقة، والدافئة بفعل تيارات الخليج، ضد الإسبان. فالعلاقات الأوروبية غالباً ما كانت موحلة على مر التاريخ، ولم يحظ الإسبان مطلقاً بذكرى طيبة في هذا الصدد. يستذكر سكان كورنول دون غفران، أنه قبل وقت طويل من اندلاع الحرب العالمية الوحشية ضد الألمان، وقرونٍ من المعارك ضد الفرنسيين، كانت شوارع نيولين الضيقة المنحدرة، تتعرض إلى السلب على يد الغزاة الإسبان الذين وصلوا على متن سفن شراعية ضخمة. والآن يعودون.

يُنظر للإسبان – الذين يملكون أضخم أُسطول، وأقل قدر يقدمونه من مواضع الصيد– على أنهم هدف مفضل في سماكة الأطلسي. ومن النادر أن يذكر، أنهم يملكون كبرى الأسواق بسبب معدل الاستهلاك العالي وغير الطبيعي لكل شخص من السمك. فعلى مر قرون، كانت الأسواق الإسبانية توفر الغذاء لصيادي الأطلسي من حجيج نيو إنجلند إلى الأيسلنديين حديثي الاستقلال.

لم يَعُد الصيادون الإسبان أو حتى الباسكيون –الذين شرعوا في صيد القُد لأول مرة– يفرغون سوى قليل من القُد. في حين أن شركات القُد المالح العملاقة –التي تملك أساطيل سفن ترولة خاصة بها، وكانت تفرغ القُد المملح القادم من حروف

Twitter: @ketab_n

البانكس المائية، وتعمل على تقديده وبيعه– قد أقفلت جميعها.
كانت شركة تروبا ي. باردو Trueba Y. Pardo: شركة كبرى في بيلباو. وفي ميناء سان سيبيستيان في باسجيز Pasajes، كانت شركة «صيادي القُد المالح ومقدِّدي إسبانيا» (PYSBE)، التي أُنشئت في عام 1926، وكلتاهما أغلقتا في ستينيات القرن العشرين. وإضافة إلى الصيادين وعمال أحواض السفن، وظّفت شركة صيّادي القُد المالح ومقددي إسبانيا 500 عامل لعمليات التنظيف والتقديد. بينما ضمت شركة تروبا ي. باردو قرابة مئتي عامل. كان جُلّ هؤلاء العمال من النساء، وتلقوا أجوراً زهيدة دون الحقوق المكتسبة الأخرى، وهن يقضين نهارهن في إزالة الغشاء الرمادي الغامق الذي كان بطانة تجويف العضو.

كان الاعتقاد أن هذه الوظيفة غير جذابة، وقد كلّفت هؤلاء العاملات الشركة مبالغ زهيدة. فكل امرأة، كانت تتمكن من معالجة 1,000 كيلو (2,200 رطل) من السمك في اليوم الواحد. وبعد ذلك، يتم تجفيف القُد في الهواء الطلق في أعلى الجبال. لكن مع الرواتب الحديثة والمكتسبات، لم تتمكن الشركات من تحمل نفقات قوائم الرواتب الضخمة هذه.

عندما فُرض حد المئتي ميل، فقَدَ الباسكيون سبيل الوصول إلى معظم مواطن القد. وفي الوقت الذي انضمت فيه إسبانيا

Twitter: @ketab_n

إلى المجتمع الأوروبي في ثمانينيات القرن العشرين، كانت المياه الأوروبية لا تزخر إلا بقليل من أسماك القُد. وفي عام 1990، كانت موانئ الباسك لا تستخدم سوى قلة من سفن الترولة القديمة لصيد القُد.

استمرت الخدمات المصرفية والمالية التي أُسِّست في ميناء بيلباو وسان سيبيستيان –لأنهما مركزا تجارة– بالازدهار. وقد تحوّل الباسكيون في ظل هذه الظروف التجارية عن صيد القُد ومعالجته إلى العمل مستوردين له.

على بعد أميال قليلة أعلى نهر نربيوي Nerbioi من ميناء بيلباو –في بلدة أريجورياجا Arrigorriaga– يشرف مكتب أدولفو إجوينو Adolfo Eguino على جبال الباسك الخضراء المنحدرة. شبابيكه مُغلقة بمدرآتٍ مصنوعة من الحديد، شُكِّلت على صورة سمكة قد مالحة. كان يعمل مديراً لشركة بايسفا Baisfa– أحد أضخم شركات القُد الباسكية– رجلٌ صغير الحجم، غليظ المحيّا، تجاوز الخمسين من عمره، طريقته الفظّة في التعامل بدت ساحرةً أكثر منها مسيئة. ترعرع إجوينو في بورتوجليت Portugalete وهي بلدة قديمة تشتغل بصناعات البحر، يعني اسمها «مرفأ سفن الغليون الشراعية»، ومن المحتمل أن يكون بعض الرجال الذين أغاروا على نيولين من هذه البلدة. لم يحب إجوينو المدرسة

Twitter: @ketab_n

في صباه، وقد تسرّب منها بعمر أربعة عشر عاماً؛ ليؤسس تجارته الخاصة به. وقد تخصص في تجارة القُد المالح لمحلات الطعام الصغيرة، مثل تلك التابعة للسلسلة التي يملكها أبوه. وقد تعرّف من خلال هذا الأمر على أناس يعملون لدى شركة صيادي القُد المالح ومقدّدي إسبانيا، وشركة تروبا ي. باردو، وقد عثر على ستة شركاء من هاتين الشركتين أسس معهم شركة بايسفا. وأصبحوا يستوردون الآن احتياجاتهم كافة من القُد المالح من أيسلندا: 1,500 طن سنوياً. وفي عام 1994، توقف الأيسلنديون عن توصيل الشحنات لهم بالسفينة، وبدلاً من ذلك أرسلوا القُد المالح إلى روتردام Rotterdam، حيث كان يوضع فوق شاحنة ليتم إيصاله. وقد عنى هذا أنه عوض استلام شحنة ضخمة كل عدة شهور، كانت تصل حاوية كل أسبوع. وقد قال إجوينو: «إن سر القُد المالح الجيد يكمن في عدم السماح ببقائه طويلاً في القوارب».

ورغم ذلك، فقد كان سكان كورنول وكثير من أصقاع إنجلترا، شبه معتقدين أن الإسبان سيأخذون قُدّهم كاملاً. في الواقع، فإن الإسبان كانوا معنيين كثيراً بالاستيلاء على كل أسماك النازلي، لكن بما أن القُد هو النوع الذي يحظى باهتمام الإنجليز، فقد درج أن الإسبان يسعون وراء الاستيلاء على القُد.

Twitter: @ketab_n

لا تشبه بلدة نيولين بلدتي كورنول على الجانبين: بنزينس Penzance وماوسهول Mousehole. فهاتان بلدتا منتجعات، حيث يمارس مستمتعو العطلات البريطانيون نوع الاستجمام البريطاني الخالص المتمثل في المشي على الشواطئ والطرقات، متحزِّمين بالستر المعرِّقة ولفاعات العنق. لكن نيولين بلدة صيد سمك أو غدت بلدة صيد سمك عاطلة من العمل. في تسعينيات القرن العشرين، لم يكن سوى مركب أو اثنين «خارج الخدمة» تم تقطيعهما لبيعهما خردةً، يقبعان قرب الأعمدة الطويلة الموجودة أسفل البلدة، والتي كانت تُثبّت إليها سفن الترولة. وعمدت الحكومة في محاولة منها لتخفيض الأسطول البريطاني، إلى دفع أموال للصيادين ليقوموا بتدمير قواربهم. لكن لم تكن ثمة فرص عمل أخرى في كورنول، باستثناء صيد السمك. وقد أوجز مايك تاونسند Mike Townsend –المدير التنفيذي لمنظمة منتجي الأسماك في كورنول– حالة صيادي كورنول قائلاً: «ما من شيء آخر هنا، إن لم يصيدوا السمك، فلن يجدوا عملاً آخر، وإن تابعوا الصيد بما يكفي لسد رمقهم، فسوف يختفي السمك».

قال ويليام هوبر وهو ربان سفينة ديزي كريستشيان Daisy Christian وتعني: زهرة الربيع النصرانية، حيث يصل

Twitter: @ketab_n

طولها مئة وخمسةً وثلاثين قدماً، والبالغ من العمر خمسة وخمسين عاماً: «إذا أخرجوا هذا القارب من الخدمة، فلن أملك ثمن الحلوى». مضى على عمل هوبر في صيد السمك في موانئ كورنول أربعين عاماً، وقد قال أيضاً: «إنها تختفي ببطء طوال الوقت، وكل ما تستطيع فعله لتعوّض قلة السمك، هو استخدام قارب أكبر وشبكة أكبر، ومصاريف أكبر، ولن تتمكن من اصطياد ما كنت تصطاده قبل عشرة أعوام».

أبحر هوبر أول مرة في حياته في 1955، عندما –كما قال–: «كان السمك على عمق ركبة الصياد بسبب قلة الصيد إبّان الحرب». أما الآن، فهو لا يستطيع كسب قوت يومه على قارب بطول 45 قدماً، مشابه للذي كان يستخدمه في ذلك الوقت. فهو يعمل الآن صياداً على متن سفينة ترولة مملوكة لشركة، وكبقية أفراد طاقمه، يعمل جاهداً ليحظى بنسبة من ثمن الصيد. لا يتمكن أي صياد منفرد تحمّل نفقات الوقود، والصيانة لسفينة ضخمة بما يكفي لسحب شبكتين بوزن خمسة أطنان، وهو الحجم اللازم لصيد كمية كافية من السمك تكون مربحة.

دار حراك متنامٍ بين صيادين بريطانيين لإشهار إخفاق سياسة الصيد المشترك، والانسحاب منها. وقد كان مايك تاوسند أحد أكثر قادة هذه الحركة جهراً بهذا التوجه: «علينا أن نقول أحياناً،

Twitter: @ketab_n

توقفوا، فنحن لا نفلح في إدارة المخزون بطريقة مستدامة.» تمثلت حجته في كون المملكة المتحدة، حارساً أفضل لمياهها الخاصة.

ثار جدل حول الأداة الأساسية لإدارة صيد السمك (الحصص) التي اعتمدت على محاولات المجلس الدولي استكشاف البحار لمراقبة أعداد الأسماك. فإن كانت أسماك القيعان تتناقص، فعلى الصيادين أن يخفضوا من صيدها، وفي الوقت ذاته، يزيدون معدلات صيدهم للأسماك الأصغر التي تتغذى عليها. فمن خلال نظام الحصص، كان الإنسان يحاول إعادة ضبط توازن الأنواع بشكل اصطناعي، في حين يستمر الصيادون في كسب قوتهم.

لكن تقديرات أحجام المخزون، كانت ترتكز على ما يتم إفراغه -أي السمك المُحضر للأسواق، لا على حجم الصيد- أي السمك المأخوذ للقوارب- وهو قريب من عدد السمك الذي يتم قتله. فقرابة 40 بالمئة من السمك المُصطاد يتم إلقاوه في البحر ثانية، رغم أن معظم هذه الأسماك قد نفق مسبقاً. كان الصيادون يعلمون عن أسعار السوق من خلال المذياع، وهم قابعون فوق قواربهم في عرض البحر، وإن انخفض سعر نوع محدد كثيراً، يعمد هؤلاء إلى رميه إلى سطح البحر. اعتقد

Twitter: @ketab_n

تاونسيند، وآخرون كُثر أن الحصص لا تحمل أي علاقة مع الحالة الحقيقية لمخزون الأسماك. وكان يضحك عندما يُسأل أسئلة تتعلق بزوال القُد: «نحن مبتلون بالقُد. لا نعرف ما نصنع به». لكنّ الصيادين –بمن فيهم هوبر– لم يوافقوا على هذا الرأي. فمن وجهة نظر هوبر، فإن المخزون تراجع رغم وجود زيادات لحظية.

صرف وزير المسامك الكندي بريان توبين Brain Tobin في 1995، الأنظار عن التعقيد المحبط لقضايا صيد السمك، عندما اعتقل سفينة ترولة إسبانية–الإستاي Estai– وصادر السفينة، والحمولة، وعدد الصيد. تم احتجاز الإستاي لمدة أسبوع، في حين اكتشفت سلطات المسامك الكندية 350 طناً من السمك على متنها؛ لتقديم دليل يثبت أن ربّان السفينة قد انتهك معايير حفظ أسماك قُد شمال الأطلسي. ثم ذهب توبين إلى الأمم المتحدة في نيويورك متسلحاً بصور التقطت لأسماك هلبوت من غرينلاند دون الحجم المصرح به – وتعرف أيضاً باسم أسماك التربوت– صادتها سفينة إستاي في الجزء الدولي من مياه الغراند بانكس، وصور لشبكة لصيد الأسماك الصغيرة تم انتشالها بعد أن ألقاها الإسبان في البحر. وهناك ألقى خطبة جريئة أكد فيها استمرار كندا في اعتقال سفن الترولة الإسبانية وقطع شباكها،

Twitter: @ketab_n

إلى أن توضع سياسة حفظ دولية للمياه الواقعة خارج مياه المئتي ميل الإقليمية لكندا. وتابع قائلاً: إن كندا ترى في هذا الموقف إحراجاً لها، واعترافاً بذنبها السابق في ممارسة الصيد الجائر. وقال إن الشعب الكندي لا يشعر بالفخر من فعل هذا، وقد احتفت الصحافة الكندية بهذه الخطاب البليغ المنمق. فقد قالت صحيفة تورنتو ستار Toronto Star (نجمة تورنتو) إن «توبين كان مراوغاً قليلاً هناك. يشعر الكنديون بالفخر -بل بالطرب- لدى رؤيتهم لأحد سياسيّيهم يقف أخيراً، ويفعل شيئاً لمواجهة واحدة من كوارث العالم البيئية. وقد جعلت لغة توبين الفصيحة، والأفق الذي فتحه أمام عناوين الصحف - في وقت معين يُعمد فيه لخفض التكاليف- منه أفضل مؤدٍ في البلدة».

سمّى توبين الربابنة الإسبان «قراصنة أوغاداً» وقد رفع رئيس وزراء نيوفاوندلاند كلايد ويلز Clyde Wells صوراً لأسماك دون الحجم المصرح به في أثناء كيله لسيل من الاتهامات للصيادين الإسبان بالكذب والغش. تابع خفر السواحل الكنديّون تعقّب سفن الترولة الإسبانية خارج الجزء الدولي من الغراند بانكس، وعندما عادت إحدى السفن، سرقت كندا خادماً من خفر السواحل الأيسلندي وقطعت شبكتها. كان الكنديون في غاية السعادة. وكذا البريطانيون، ففي نيولين، رفع

Twitter: @ketab_n

علم كندا ذو ورقة القيقب الحمراء عالياً. وقد احتفى الصيادون من نيوفاوندلاند إلى جزيرة رود، حتى كورنول. وفي انتخابات 1996، اختير توبين رئيساً لوزراء نيوفاوندلاند بعد انتصارٍ مدوٍّ لحزب الأحرار. وقد حظي الأوروبيون بنصرهم كذلك، فقد صرحت إيما بونينو Emma Bonino –مفوضة المسامك لدى الاتحاد الأوروبي– أن وزير المسامك الكندي هو القرصان الحقيقي، وقد شجبت أفعال كندا الطائشة التي هددت أرواح الصيادين الإسبان في أعالي البحار. أطلق الكنديون سراح الرجال، والسفينة، وعدد الصيد بهدوء، وقد هدد الإسبان–الذين لديهم قاعدة انتخابية أيضاً وعليهم التحسب من ردة فعلها–بمقاضاة كندا. وقد كانت الحادثة نصراً سياسيّاً للأطراف كافة.

وصرّح سام لي في ميناء بيتي قائلاً: «جيد أن نتابع الأمر، لكن ما جرى ليس حقيقياً، وإنما يشبه الذهاب إلى صالة عرض الأفلام».

شكّل ما حصل تبريراً آخر لصيادي كورنول، في صراعهم للبقاء ضد الإسبان. فقد قال ويليام هوبر: «أكبر معضلة تعترضنا هي الإسبان». وقد سُئل كيف يمكن نسبة الخطأ كاملاً إلى الإسبان بينما هم طارئون على المهنة، وأن معدلات الصيد قد

Twitter: @ketab_n

بدأت بالتّردي منذ أربعين عاماً. فكّر هوبر لدقيقة، ثم أضاف:

«نعم، اعتاد الإسكتلنديون على الصيد بطريقة جائرة».

Twitter: @ketab_n

القُد المالح: الوطني والدولي

القُد المالح على الطريقة الشيوعية

(Bacalao Alo Comunista)

قطِّع القُد المالح شرائح رفيعة خالية من الحسك، ثم اغمر كل واحدة منها بالطحين واقلِها. ضع طبقة من القُد المالح في وعاء الفرن، ثم أضف طبقة من شرائح البطاطا، وجبنة بارميزان جافة. غطها بصلصة البشاميل البيضاء، وحمِّر الوعاء.

–القد المالح، وصفات صيادي القُد المالح ومقدّدي إسبانيا، سان سبيستيان، 1936

El Bacalao, the recipes of PYSBE

(Salt Cod Fishermen and Driers of Spain),

San Sebastián, 1936

وصفة العَلم الإسباني للقُد المالح

(Bacalao Bandera Espanola)

انتقِ أفضل أنواع القُد المالح، اسلقه، أزل الجلد والحسك، قطعه لرقاقات، وضعها في طبق تقديم. اصنع خلطة جيدة

Twitter: @ketab_n

للمايونيز بالثوم. اسكبها فوق القُد المالح، لتغطيه كاملا، مع عرض الطبق. ضع على الجانبين شرائح طويلة من الفلفل الأحمر -المشوي أو المقلي- وبهذا تحصل على شكل العلم الإسباني. يجب أن يكون طول كل شريحة فلفل أحمر نصف عرض شريط المايونيز.

- أليجاندرو بون،

ليونور، الطاهي الأفضل، برشلونة، 1946

Alejandro Bon,

Leonor, Superior Cook, Bacrelona, 1946

Twitter: @ketab_n

Twitter: @ketab_n

14: تحسباً للأسطول البحري الكندي

يجب أن يأتي زمن يصبح فيه هذا الساحل منتجعاً لمواطني نيوإنجلند، هؤلاء التواقين حقيقة لزيارة الجانب المطل على البحر.

–هنري ديفيد ثورو،

رأس القُد، 1851

Henry David Thoreau,

Cape Code, 1851

تشترك جلوسيستر في الزمن الحاضر، بأشياء كثيرة مع جارتها في رأس آنCape Ann– روكبورت Rockport (مرفأ الصخر)– كما تشترك نيولين مع ماوسهول. روكبورت بلدة صغيرة جميلة تملك مرفأً جميلاً صغيراً، يعج بالقوارب الفارهة الباهظة. وفيها تبيع المتاجر المواجهة للماء الحرفيات، والأطعمة الخفيفة لِ«مواطني نيو إنجلند التّواقين لزيارة الجانب المواجه للبحر. «كان يمكن أن تكون جلوسيستر شقيقة لنيولين. فهي بلدة صيد سمك وعرة تقع أسفل التلال، وتطل فيها بيوت التجار الخشبية

Twitter: @ketab_n

القديمة الجميلة على البحر من أعلى التلال، في حين تهيمن بنايات الآجَر من القرن التاسع عشر والعشرين –منظر قبّة نيو إنجلند الزرقاء القديمة– على الجزء السفلي للبلدة، حول واجهة مائية محاطة بالتلال بشكل جيد، ومزدحمة. تصطف على الأرصفة سفن الجر في القاع، وبعض السفن ذات الشباك الطويلة، وسفن شباك الصيد من الخياشيم، وقوارب صيد القريدس. تبدأ عملها في الصباح الباكر – مجموعات صغيرة في كل حين– وتهمّ بالعودة مع حلول الساعة الرابعة، تتبعها النوارس بينما تشق طريقها محملة بغلال الصيد نحو أرصفة الإنزال التابعة لشركات الأطعمة البحرية. الشركات هناك صغيرة. وقد بيعت شركة بيردسي Birdseye، التي أصبحت بوستمPostum، ثم جنرال فوودز General Foods، لشركة أودونيل يوسين O`Donnell Usen، التي انتقلت إلى فلوريدا. فلم تعد شركات الأطعمة مضطرة إلى البقاء في موانئ الصيد. فأسماكها، كانت تنقل في حاويات مجمّدة، من محيطات أُخرى غالباً. أما شركة غورتون فمازالت في جلوسيستر، بوصفها أضخم مصنع يحمل أكبر لافتة، لكن الشركة لم تعد تبتاع السمك من صيادي جلوسيستر منذ سنين. فلم تعد شركة غورتون تبتاع القُد الأطلسي من أي جهة. ففي 1933، أصبحت الأسماك الحمراء التي كانت تُلقى دائماً

Twitter: @ketab_n

على سطح البحر – بفعل اختراع آلات تشريح السمك ونزع حسكه– هي النوع الرئيسي، وفي عام 1951 وصلت نسبتها 70 بالمئة من مجمل الأسماك المفرغة في جلوسيستر. لكن في 1966، ابتاعت شركة غورتون آخر شحنة من الأسماك الحمراء القادمة من جلوسيستر، إذ أغلقت المصنع الموجود على ما سمِّي «رصيف السمك الأحمر».

وفي منتصف تسعينيات القرن العشرين، بقي في البلدة قرابة 400 صياد على رأس عملهم، من أصل 2,000، كانوا قبل أربعين عاماً. وقد انطوى أُسطول جلوسيستر على عيب قاتل ذلك أنه أصبح فاتناً بمنظره القديم. فكان هناك كثير من سفن الترولة ذات الهياكل الخشبية القديمة، التي لم تقبل شركات التأمين تغطيتها، أو سفن ترولة بهياكل فولاذية قديمة صدئة، وكثير من أسماك الصيد بشباك الخياشيم الصغيرة المنخفضة. كانت تضفي منظراً رائعاً على المرفأ القديم، لكنها دلَّت على أن أسطول جلوسيستر لم يكن حديثاً. لكن، ربما لا يكون التحديث هو الطريق إلى المستقبل.

أُوكلت لمجلس إدارة مسامك نيو إنجلند مهمة ردع الأسطول عن اغتراف آخر أسماك القيعان في مياه نيو إنجلند. وقد وسع مرسوم حماية مسامك ماغنوسون الصادر في عام 1976، مياه الولايات المتحدة الإقليمية إلى 200 ميل بعيداً عن الشاطئ،

Twitter: @ketab_n

وأسس مجالس منظمة لإدارة المسامك المناطقية تسّيرها مصالح الصيد. لم يسبق للصيادين أن كانوا منظّمين جيّدين، لكن ما كان يشجعهم على ألا يكونوا كذلك، ضمانات القروض وحوافز مالية أخرى أفضت إلى نمو شامل في أسطول الصيد الخاص بالولايات المتحدة. وفي 1994، عندما أحصت خدمة المسامك البحرية الوطنية مخزون الصيد، استنتجت أن الأسطول كان يفوق ما يستطيع تقديمه مخزون السمك بزهاء الضعف. وبيَّن التقييم أن مخزون القُد في مياه جورجز بانك كان يناهز 40 بالمئة مما تم العثور عليه في عام 1990. لم يسبق لهذا التردي الحاد أن قيس من قبل في مياه جورجز بانك. «لقد لفت هذا الأمر انتباه مفوضية مسمكة نيو إنجلند، وهكذا أُنجزت القياسات الأقسى» وفق ما صرح به رالف مايو من خدمة المسامك البحرية الوطنية.

قُصّرت مدة صيد كل سفينة، لأسماك القيعان إلى 139 يوماً سنوياً. كان الهدف في ألا يُستخرج أكثر من 15 بالمئة من المخزون في كل سنة صيد. لكن في 1996 –عندما حُسِب أن نسبة ما صاده الصيادون في المئة والتسعة والثلاثين يوماً هذه، بلغت 55 بالمئة من المخزون– شُدِّدت القيود أكثر لتصل إلى 88 يوماً. ولقد أفاد نظام الحماية هذا القوارب الصغيرة أكثر من سفن الترولة بشكل كبير. فعلى مالك سفينة الجر الضخمة في القاع، أن يدفع مبالغ

Twitter: @ketab_n

طائلة لقاء أعمال الصيانة، من بينها 30,000 دولار، أو أكثر في السنة للتأمين، وهو لا يستطيع تحمّل إبقاء سفينته قابعة بلا عمل مدة 277 يوماً في كل سنة. لذا قال معظم الصيادين إنهم يفضلون العمل على قوارب الصيد بشباك الخياشيم الصغيرة على العمل على ظهر سفينة ترولة ضخمة، حتى في الشتاء، وعندما يكون صيد أسماك القيعان جيداً، ذلك أن الغلال لم تكن كافيةً لتقسَّم على ستة أو سبعة رجال يشكلون طاقم سفينة الترولة. فإن استطاعت إدارة صيد السمك أن تطرد القوارب الضخمة فعلاً، فإن هذا سيخفض طاقة الصيد للأسطول بشكل كبير، ويمكن أن يكون هذا جزءاً من الحل.

كان جرف جورجز بانك الجرف المائي الوحيد الذي لايزال يشهد عمليات صيد القُد. وقد فازت كندا بحقوق في جزء مما يسمى القمة الشمالية الشرقية، كان الكنديون يصيدون فيها من حزيران إلى كانون الأول. أما بعد 1994، فقد أغلقت الولايات المتحدة الجزء الخاص بها من القمة الشمالية الشرقية، لكن عمليات الصيد كانت ماتزال قائمة في الجزء الغربي من جورجز بانك بقليل من النجاح. وبما أن صيادي جلوسيستر كانوا محدّدين بشكل صارم في عدد الأيام التي يُسمح لهم فيها بصيد سمك القيعان، بدأ هؤلاء بالطلب من الحكومة أن تقدم لهم مساعدات

Twitter: @ketab_n

مالية –مساعدات من جنس ما تلقوه لدى بنائهم أسطول سفن جر القاع بعد فرض منطقة المئتي ميل الإقليمية– تعينهم على تبديل مراكبهم إلى سفن ترولة للصيد في المياه العميقة.

فجأة، بدا البحر مليئاً بالأسماك البحرية – أنواع من أسماك المياه العميقة مثل: الرنكة، والماكرين، والمنهيدن. فبما أن هذه الأسماك، كانت طعام القُد المختفي حالياً، لذا يمكن أن تكون الظاهرتان مرتبطتين. إلا أن رالف مايو رفض هذه النظرية، مشيراً إلى أن ازدهار أسماك الرنكة، بدأ في أواخر ثمانينات القرن العشرين، أي قبل تردِّي مستويات القُد. أو قبل أن يُعلم بأمر تردي مستويات القُد على الأقل.

وتماماً كما صُنع بالقُد، تحوّل الصيادون ببساطة إلى مصدر الطعام المتوافر. ففي ستينيات القرن العشرين، كان يتم بيع أسماك الورنك لصيادي القريدس؛ لاستخدامها طعماً مقابل دولار واحد لكل مكيال يتسع لثمانية غالونات، وكانت أسماك الرنكة تمثِّل طعماً زهيد الثمن للصنارات ذات الخيوط الطويلة، وكانت كلاب البحر لعنة صيادي شباك الخياشيم. فقد كان جلد كلب البحر الخشن، قاسياً على أيدي الصيادين، ويصعب انتزاعه من الشباك، لذا كان الصيادون يعمدون إلى نزعها بالسكاكين، ثم ينظفون القطع الملطخة بالدماء بخراطيم تدفعها إلى عرض

Twitter: @ketab_n

البحر. أما في تسعينيات القرن العشرين، فقد أصبحت أسماك الرنكة، والورنك، وكلاب البحر جميعها أهدافاً للصيد.

كانت مبيعات كلب البحر في تسعينيات القرن العشرين، والذي سوّق تحت اسمه الجديد قرش الرأس، جيدة رغم تدني أسعاره، ولاسيما حين صدر إلى أوروبا وآسيا. وفي الواقع، لم يكن محتملاً في منتصف تسعينيات القرن العشرين استيلاء كلاب البحر على المكانة المرموقة التي كان يتمتع بها القُد في سلسلة الأطعمة؛ لأن أسماك القرش الصغيرة هذه كانت تتعرض نفسها لشيء من الصيد الجائر، فالقرش ليس سمكاً، وبدلاً من وضع ملايين البيض كل سنة، تلد كلاب البحر خمسة أو ستة «جراء» كل سنتين. وهي ليست مهيّأة حيوياً، لاحتمال الحصار الذي تعرّضت له أسماك القُد.

كان سائقو الشاحنات، والمصلِّحون، وعمّال الأرصفة، وربابنة قوارب السياحة في كل أجزاء البلدة من الصيادين السابقين. وكان الرجال كافة، الذين عملوا على الرصيف لمصلحة مصنع أطعمة الميناء القديم البحرية، صيادين سابقين. فقد ترعرع ديف موللي Dave Molly– مواطن من جلوسيستر في الأربعين من عمره– على الصيد مع والده. وفي 1988، ترك مهنة الصيد، وقد أفاد قائلاً: «أعلم أن الصيد قد انتهى. صدت

Twitter: @ketab_n

السمك سبعة عشر عاماً، لكنني تضورت جوعاً في آخر ثلاث سنوات».

كان لعمود مصنع أطعمة الميناء القديم البحرية الإسمنتي رافعتان لإفراغ الحمولة، وعلاقات بحبال وبكرات صغيرة مزوّدة بأسطوانة متحركة كهربائياً لرفع الحبل. في الداخل، يقف رجل مع بعض النساء على منصة من الفولاذ، يعملون على تشريح القُد الصغير إلى شرائح صغيرة بلا حسك. كان الرجل يرتدي قبعة فريق ريد سوكس لكرة القاعدة. فالقُد وريد سوكس هما خاسرا ماساشوسيتس المحبوبان. وكانت هياكل سفن الترولة الصدئة مربوطة على جانبي العمود، وقد لُفّت شباكها إلى الأعلى بعيداً عن المؤخرة، بانتظار قدوم يوم أفضل.

وعوضاً عن ذلك، عادت القوارب الصغيرة بالصيِّد الجديد الغريب، ووصلت سفن شباك الخياشيم بحمولة صغيرة من أسماك الرنكة، تم تحميلها عبر المجارف بسرعة، وإفراغها، ووزنها، وتجميدها. أما القارب الداخل التالي – سفينة الترولة رسيل شيرمان ذات السبعين قدماً– فتخبر قصتها الطيور التي لم تكلف نفسها عناء اتّباعها. ورغم عدم اهتمام صيادي نيوإنجلند بهذه الكمية القليلة من الأسماك المفلطحة وبعض أسماك الراهب، إلا أنهم تعلموا مؤخراً أن يستمروا في الصيد. «إنها

Twitter: @ketab_n

نفايات فحسب، لكن قاربي يغادر الرصيف على الأقل»، هكذا قال رسل، وأضاف: «لن أضيِّع أيامي مع هذه الأسماك. أنا أصيد باستخدام شبكة بفتحات تصل ثلاثة إنشات. سأنتظر حتى قدوم الشتاء، ثم سأركّب شبكة بفتحات سعة ستة إنشات، وسأطاردها (أسماك القُد). ليس مجدياً تبديل الشبكة قبل الشتاء».

حولت هذه القصص الحزينة، حديث الصيادين ناحية القُد. فقد قال ديف موللي مشغل الرافعة: «هل ترغب في معرفة أخبار القُد؟ سأخبرك»، ورفع يده قريباً من فيه وتظاهر بالهمس. «لم يعد هناك قُد».

إلا أن رسل أصرَّ على «أنها عائدة. كان يجدر بها أن تفعل ذلك، قبل عشرين عاماً. في هذا الوقت كان يجب أن نكون قادرين على الحصول على القُد حتى من المتسكعين. كان يجب أن نستخدم شباك الستة إنشات قبل عشرين عاماً، كما فعلت أيسلندا».

«لقد قلت ذلك قبل سنوات من (الماقنمتي magnimity) المستوردة» (ترجمة: أي قبل أن يتم إدراك أهمية ذلك)، أكّد صياد آخر بهذه اللغة التي لا توجد إلا في ساحل نيو إنجلند الجنوبي. في حين كان رسل شيرمان منهماً بمحادثة مع صياد صقليّ عجوز عن صراعه في تخفيض وزنه، كان نيكي أفيلاس

Twitter: @ketab_n

Nicki Avelas –صياد سابق آخر، مساهم في شركة الأطعمة البحرية– يحسب كمية الصيد الصغيرة. وكان كلب نيكي الأشقر الضخم يتابع الحدث عن كثب، وقد وجد قطعاً جيدة للأكل. وبعد أن أنهى رسل إفراغ الحمولة، وحصل على وصل الاستلام، شطف سطح قاربه بخرطوم مياه دافعاً المخلفات إلى البحر.

«أراك غداً»، قال ديف مولِلي، ملقياً إليه حبل شراعه، في حين بدأ القارب بالتهادي خارجاً من ميناء جلوسيستر، ليختفي وراء صف من سفن جر القاع العاطلة عن العمل، هز ديف رأسه قائلاً: «لم يجنِ ذلك الرجل درهماً طوال الصيف». نحن الآن في أيلول.

كان الصيادون يتذمرون –مثلما فعل كل من يقطن جلوسيستر هذا الأسبوع– وهم ينتظرون قدوم القارب التالي من وجود سفينة مُصنِّعة روسية ضخمة ترسو في الميناء. لم يعد يُسمح لها بالصيد في مياه الولايات المتحدة، لكنها أتت لشراء السمك من الصيادين. ورغم كل تذمراتهم، إلا أن الصيادين كانوا يبيعونها دائماً. فقد اتهم أحد الصيادين السفينة بأنها ترفع العلم الأحمر أعلى من علم الولايات المتحدة، حتى عندما كانت لاتزال راسيةً في الميناء. وقد أصر أنه رأي ذلك، ولم يكن

Twitter: @ketab_n



قوارب السكونر في ميناء جلوسيستر، مطلع القرن العشرين.
(متحف بيبودي إسيكس، سالم، ماساشوسيتس).

يعلم أن روسيا لم تعد تستخدم العلم الأحمر.

دخلت سفينة صيد بشبكة خياشيم بطول خمسين قدماً، على ظهرها ثلاثة رجال. يقارب عرض الربان– سيسيل Cecil– طوله تقريباً، وشعره الأشقر أفتح من وجهه الخشن الذي لوحته ظروف الطقس. كان ابنه واحداً من طاقم الثلاثة رجال، وشاباً له البنية الجسمية عينها. كانوا في عرض البحر يتعقبون قوارب صيد أسماك التونا، التي تنثر طُعوماً مفتتة لاجتذاب السمك.

Twitter: @ketab_n

طاردت كلاب البحر فتات الطعوم، وقد عاد هؤلاء –بعد أن نصبوا شباكهم ليلاً في مواطن التونا– وأسطح قواربهم مملوءة بأسماك القرش الصغيرة النازفة. يصل سعر لحم كلب البحر ثلاثة عشر سنتاً للرطل، وسبعة عشر للكلاب الأكبر، إلا أن معظم هذا الصيد كان من صغار كلاب البحر. وفي حين كان يعمل سيسلي على نصب الحبال تأرجح صندوق ضخم يحوي هذا الصيد النحيل فوق العمود، صاح أحدهم مازحاً: «هذا هو، السمك والبطاطا المقلية للندن».

زعم رجال جلوسيستر أن مستويات أسماك التونا ذات الزعنفة الزرقاء جيدة، وأن الحديث عن ندرتها ما هو إلا ذريعة اختلقها هواة رياضة صيد السمك. «حماة البيئة، وهواة رياضة الصيد، هؤلاء المثقفون المعقدون». تُفرغ كميات كافية من أسماك التونا في الميناء، لذلك تبناها مصنع أطعمة الميناء القديم البحرية شعاراً له. فالصيادون يرفضون فكرة، أن النوع يتعرض إلى معضلة، طالما هُم يصيدون السمك. لكن بشأن القُد، اعترف الجميع بوجود مشكلة. ما عدا نيكي الذي ادعى أن «ثمة كثيراً من القُد هناك في الخارج، وإن استخدمت شبكة الثلاثة إنشات فستحصل على غلال من القُد المصرّح باصطياده، وستنجو سمكة القُد بحجم العشرين إنشاً من شبكة الستة إنشات. لو

Twitter: @ketab_n

أنهم حافظوا على التعليمات، لعاد القُد، أما إذا استمروا في فرض القيود، فسيعود السمك، لكنّ الصيادين سيختفون».

ثمة اعتقاد راسخ لدى العامة في جلوسيستر، هو أن الضرر الذي سببه الصيد الجائر سيكون مؤقتاً، في حين أن القيود هي ما يلحق أذىً بالمجتمع دائماً. ويُعتقد أن القُد سيعود عاجلاً، وعندها سيكون الصيادون قد اختفوا، وتتحول قواربهم إلى خردة. وعندها – وهذا هو الجزء الظالم بشكل جنوني– وفقاً لهذا التصور، سيصل الكنديون –منافسوهم التاريخيون– ويستولون على كل سمكهم.

تعود الضغينة بين الكنديين، وأهل نيو إنجلند إلى الحرب الفرنسية الهندية، عندما هدد الصيادون الفرنسيون القادمون من رأس بريتون أهل نيو إنجلند، وقد قاتل أهل جلوسيستر مع الجنود الذين استولوا على محطة الصيد الفرنسية المحصّنة في لويزبيرغ. رفض سكان نوفاسكوتيا وكيبيك الوقوف إلى جانب نيو إنجلند في الثورة. وفي 1866، استثنى البريطانيون والكنديون معاً أهل نيو إنجلند من حدود الثلاثة أميال البحرية الكندية. وفي 1870، استولت كندا على خمسة مراكب سكونر تابعة لجلوسيستر، وقد قدم مواطنو جلوسيستر عريضة لمجلس الشيوخ طالبوا فيها بقطع العلاقات مع كندا. ومما تعتقد به جلوسيستر أن إدوارد أ.

Twitter: @ketab_n

هورتون Edward A. Horton –مركب سكونر من جلوسيستر– قد قيد إلى مقاطعة جايزبورGuysborough، في نوفاسكوتيا، وجُرِّد من أشرعته. وقد اقتحم ستة رجال من نيو إنجلند مستودعاً في الليل، وأخذوا العدة المحتجزة، وزودوا المركب بالأشرعة، وانزلقوا مبتعدين عند اشتداد المد.

طبعاً كان أسلاف معظم صيادي جلوسيستر في الزمن الراهن –خلال معظم حقب هذا التاريخ– يصيدون بصنارات الجيغة في المياه المقابلة لجزيرة صقلية– على طول الجزر اليونانية، أو قبالة جزر الأزور. لكن في زمن أحدث –عندما أغلقت شركة غورتن مصنعها المختص في معالجة السمك الأحمر في جلوسيستر– نقلته الشركة إلى كندا. وعندما وضعت حدود المئتي ميل المائية، قاتل أهل نيو إنجلند لإبقاء صيادي نوفاسكوشا بعيداً عن جورجز بانك، في حين قاتل أهل نوفاسكوتيا لإبقائهم بعيداً عن الغراند بانكس. هذا الخوف من المنافسة الكندية يُعد جزءاً من ثقافة جلوسيستر، إنه خوف يشبه الخوف من الإسبان والظاهر في جدران الآجر في نيولين.

صحيحٌ أن سياسة صيد السمك تعمل على إخراج صيادين من الخدمة. فقد نظمت أنجيلا سانفيليبو Angela Sanfilippo –قائدة في المجموعة الناشطة لزوجات الصيادين في جلوسيستر– دورة

Twitter: @ketab_n

لإعادة تأهيل الصيادين ليتبوؤوا وظائف أخرى. وبعد عامين، عثرت على وظائف جديدة لتسعة وعشرين صياداً يعملون عمالاً بحريين، أو سائقي شاحنات، أو فنيي سيارات، إضافة إلى عدد قليل من الوظائف في حقل الحاسوب. لكن زوجها -جون سانفيليبو John Sanfilippo- أخبرها: «لن يمنعني أحدٌ في الوجود عن صيد السمك».

قَدِمت عائلة سانفيليبو من صقلية كما كثير من صيادي جلوسيستر في أواخر القرن العشرين، حيث الغلال أقل والقوارب أصغر. بدأ جون - الطفل التاسع لعائلة تمتهن صيد السمك، والمولود عام 1945 - صيد السمك على زورق خبوري صغير برفقة والده. صادا بشبكة الخياشيم، والصنارة طويلة الخيط، وصنارة الجيفة، وشبكة البرسينة الضخمة، ونجوا من سنوات الفقر التي خَلَفت الحرب. انتقل إلى الولايات المتحدة عندما كان في الثانية والعشرين من عمره. أما أنجيلا فقدمت في عام 1963، في السابعة عشرة من عمرها. وكان الرجال في عائلتها، يعملون في صيد السمك منذ أجيال. ولديها أقارب يصيدون السلمون في ألاسكا، وآخرون يصيدون التونا في سان دييغو. وقد أخذها والداها إلى ميلووكي Milwaukee، حيث كان أبناء عمومتها يصيدون في البحيرات الكبرى. لكن

Twitter: @ketab_n

السمك كان يحتضر بفعل التلوث، وقد خلّفت التجربة شعوراً راسخاً في نفس أنجيلا بأن الملوِّثين هم أعداء الصيادين. حصل والدها على وظيفة في مصنع سبك لإعالة عائلته، لكنه عمد –لعجزه عن الإقلاع عن الصيد– إلى الذهاب للصيد في نهايات الأسابيع. وأوشكت العائلة الغارقة بحياة غير سعيدة على العودة إلى صقلية، عندما أخبرهم أصدقاء لهم عن جلوسيستر.

عندما قدم جون إلى جلوسيستر، هجر أنواع الصيد كافة، واتّجه نحو سفن جر القاع. فقد كانت أسماك القيعان مغنماً، رغم أنه كان يصيد كل أحد –يوم عطلته– ذئب البحر عند سارية الولاية. لا يتمكن معظم الصيادين من هجر الصيد، فترى صيادي القريدس يتناولون قضيباً وبكرةً ويحاولون الصيد بينما ينتظرون قدوم المد. وعندما كان يملأ صيادو الأسطول البرتغالي الأبيض حوافظ سفنهم بأسماك القُد، ويتوجهون إلى خليج القديس جون للتزود بالمؤن اللازمة لرحلة العودة، كانوا ينزلون إلى الشاطئ لصيد السلمون المرقط من الجداول. وعندما كانت أنجيلا حُبلى بطفلتهما، أصبح جون ضجراً، وابتاع طعماً من السفينة الروسية المُصنِّعة لصيد أسماك السياف بصنارة الخيط الطويل، مستخدماً قناني الكلور كطافيات إرشاد. وفي الثالث من آب 1975 -- ليلة ميلاد طفلتهما– صاد خمساً وستين سمكة

Twitter: @ketab_n

سيّاف في المياه العميقة خارج نطاق المئتي ميل في منطقة تعرف بالكانيونز (أخاديد) Canyons. وعندما كبر أطفالهما، خرجت عائلة سانفيليبو في إجازة إلى برمودا Bermuda. وهناك خرج جون للصيد برفقة بولنديِّن قبالة رصيف فندق الأمير. وقد صاد، مستخدماً البطاطا المقلية طعماً، سمكاً استوائياً يشبه السمك الصخري في صقلية، وقد أرشد المطبخ عن طريقة طهيه.

نجح الزوجان في إرسال ولدهما دومنيك Dominic إلى جامعة تافتس Tufts، فتخصص في العلوم السياسية. لكنه عاد بعد عامين إلى جلوسيستر قائلاً: إنه يرغب في أن يصبح صياداً، في حين صرخت أنجيلا. وفي نيوفاوندلاند أيضاً، تشاجر سام لي مع ولده؛ لأنه ترك المدرسة وأراد صيد السمك.

«لكن بعد شهرين»، قالت أنجيلا: «أدركت مدى سعادته. قال إنه يرغب في الذهاب إلى جورجز بانك. لم يستطع الذهاب من قبل؛ لأن المسافة كانت بعيدة على القارب الصغير الذي كان يعمل عليه مع والده. لذا، انضم إلى طاقم على سفينة جر، وصاد في البانك قبل إقفاله بوقت قصير. أما الآن فهو يرغب في شراء قارب صيد. أخبرته بأن يحتفظ بماله فسيحتاجه لأمر آخر، فقال: أتوق لشروق الشمس وغروبها، وإلى النوارس تحوِّم، من فوقي».

Twitter: @ketab_n

قال فيتو كالومو Vito Calomo وهو صياد سابق من مواليد صقلية يعمل الآن لصالح مفوضية المسامك في دائرة تطوير مجتمع جلوسيستر: «إنك تقتلع رجلاً كان أبوه وجده صيادين، وإنك تمحو مئات السنوات من المعرفة. الصياد شخص مميز. إنه ربّان، وبحّار، ومهندس، وقاطع، ومخرج أحشاء، وخبير إصلاح شباك، ومخمِّن أسواق. وهو جاذب للسياح. يرغب الناس في القدوم للبلدة التي تضم رجالاً يضعون لفائف التبغ في أفواههم، وينتعلون الجزم وهم يصلحون الشباك، سنفقد كلَّ هذا».

في تلك اللحظة، كانت شاحنة تحمل على ظهرها جزازة عشب تهبط إلى الطريق الساحلي، فصرخ كالومو على السائق: «ذاك أخي. كان رباناً، وأصبح الآن جزّاز أعشاب. ربّاناً يجز العشب. رأيت واحداً يغسل الأطباق في مطعم، وآخر يعمل حارس أمن».

بالنسبة إلى كالومو، وسانفيليبو، ومعظم الناس في مجتمع الصيد في جلوسيستر، فإن سبب مأزقهم ليس خطأهم، بل هو مسؤولية الحكومة. «ماذا فعلوا بخصوص فريق ريد سوكس؟» تساءل كالومو محتجاً بشأن فريق بوسطن لكرة القاعدة الخاسر طوال الموسم. «لم يتخلصوا من فريق ريد سوكس. وإنما أنهوا خدمات القائمين على إدارة الفريق».

Twitter: @ketab_n

قال كالومو: «ستصبح كندا أمريكية، وسنصبح نحن كندا. ذلك أنهم يقدمون معونات مالية للصيادين العاطلين عن العمل، سيأخذونهم إلى صفهم عندما يعود السمك. فهم يحافظون على صياديهم. سيملؤون أسواقنا. من سيبقى ليصيد هنا عندما يعود السمك؟!»

وقد قالت أنجيلا سانفيليبو - الناشطة في الكفاح لإيقاف عمليات استكشاف النفط في جورجز بانك: «من سيعتني بالبحر إن غادره الصيادون؟!» هذا سؤال عقلاني. هل ستكون مجموعة يونيليفر Unilever– المجموعة متعددة الجنسيات التي ابتاعت شركة غورتون؟ هل ستطلق يونيليفر احتجاجات غاضبة عندما تلوث شركة البحر؟

هل انتهى أمر الصيد حقاً؟ هل سيُحبَّذ جامعو الأطعمة من البرية هؤلاء؟ هل هذا آخر طعام البرية؟ هل سيصبح آخر عقد مادي يربطنا بالطبيعة غير المدجَّنة، طبقاً شهياً غامضاً مثل طبق الدراج الموسمي؟ هل ستغدو جلوسيستر قرية مملوءة بمحلات الأزياء، أو تصبح «مستعمرة للفنانين»، مثل روكبورت؟ هل ستغدو نيولين يوماً مكاناً للتجوال فحسب؟ مثل البلدات المجاورة لها، أو كما حصل لبلدة القديس سيبيستيان؟ وهل سيتحول ميناء جلوسيستر أيضاً إلى حوض لليخوت؟ أم يجب

Twitter: @ketab_n

الحفاظ عليها، كما جرى في لينينبيرغ، في نوفاسكوتيا، عندما حوّلت إلى متحف يُظهر أيام الصيد الخوالي؟

تدرك الحكومات أن هناك وظيفة اجتماعية من وراء الاحتفاظ بالصيادين وموانئ الصيد. وحتى وهم يطلقون خطط عمل لتخفيض حجم أساطيلهم من أجل المحافظة على مخزون السمك، فإنهم يدعمون – في الوقت نفسه– الصيد بالأموال، لأن سوق العمل عاجز عن توفير فرص العمل للصيادين السابقين. في العالم المتقدم، لا تتوقع أي دولة، سوى أيسلندا، من المسامك أن تقدم مساهمة جادة للاقتصاد، ورغم هذا، فهذا البلد يحاول تخفيض عدد الصيادين. وقد قدرت دراسة نفذتها منظمة الغذاء والزراعة التابعة للأمم المتحدة في عام 1989، أن تكلفة تشغيل أسطول الصيد العالمي تبلغ حوالي 92 مليار دولار. في حين أن العائدات – من جانب آخر– لم تتعد السبعين مليار دولار. وقد عُوّض كثير من الفرق عن طريق المعونات المالية التي تقدمها الحكومات للصيادين وبناة القوارب. ووفقاً لمنظمة الغذاء والزراعة (FAO) فقد أنفق الاتحاد الأوروبي بدوله الاثنتي عشرة حتى بدايات تسعينيات القرن العشرين ما يقارب 580 مليون دولار سنوياً، على شكل معونات سنوية للصيد. بينما دفعت النرويج وحدها ما يقارب 150 مليونا. وقد قُدِّر أن الحكومة اليابانية، قد قدمت

Twitter: @ketab_n

قروضاً تقدر بتسعة عشر مليار دولار لصناعتها السمكية المتعثرة، وأن كثيراً من هذه القروض لن يتم سداده مطلقاً.

على بعد أميال من ساحل نيو إنجلند –حيث كانت الصخور هناك تثمّن لغايات تقديد القُد عليها، وأصبحت حالياً من العناصر الطبيعية الخلابة– يتناول السياح فطورهم ويخططون ليومهم. في الأفق البعيد، تنزلق قوارب صيد القريدس وسفن الترولة الصغيرة، لا تكاد أصوات محركاتها الديزل تُسمع. خطط الكثير من السياح للذهاب و«مشاهدة الحيتان»: يتحدثون عن الحيتان كأنها حيوانات مدللة محبوبة، كيف ترتطم بالماء، وتغوص، محدثة أصوات شخير حقيقية. وعلى هذا الساحل الوعر، حيث جُمعت ثروات من صيد الحيتان في السابق، أصبحت مشاهدتها عملاً مزدهراً خلال أشهر السباحة. وقد كان معظم ربابنة قوارب مشاهدة الحيتان، من الصيادين العاطلين عن العمل غالباً.

ثمة فرق كبير بين العيش في مجتمع يصطاد الحيتان، والعيش في مجتمع ينظر إليها. لقد اختزلت الطبيعة إلى عروض ثمينة للمتعة والتعليم، وهو أمر أقل طبيعية بكثير من الصيد. هل نتّجه إلى عالم لم يتبق للطبيعة فيه مكان سوى في المتنزهات؟ الحيتان حيوانات ثديّة، والثدييات لا تضع ملايين البيض. لقد أُجبرنا على ترك الصيد التجاري، وتربية الثدييات الأليفة لأكل لحومها، في حين

Twitter: @ketab_n

أننا نحافظ على الحيوانات البرية بكل ما أوتينا من قوة. إن إبادة السمك تبدو أقسى من قتل الثدييات، لكنّنا أدركنا هذه الحقيقة بعد ألف عام من صيد القُد الأطلسي.



Twitter: @ketab_n

حكاية طاهٍ

A Cooks Tale

ربما يقول أحدهم: إنه (القُد) الطعام الوحيد، بغضّ النظر عن الخبز الذي إن اعتدت عليه فإنك لا تملّه البتة، والذي لا يتمكن المرء من العيش دونه، ولا يستبدل المرء به أي أطايب أخرى.

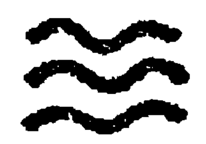
-إلينا إيفانوفنا مولوخوفيتس،

هدية للزوجات الشابات، الماء

بيترسبيرغ، 1862.

Elena Ivanovna Molokhoverts,

A Gift to Young Housewives, St. Petersburg, 1862.



ستة قرون من وصفات القُد

الطريقة الصحيحة لتنظيف أسماك القُد

الأخبار السيئة في بركة وولدن

الأجزاء الزائدة

حساء الشّودر

Twitter: @ketab_n

تيه قُد غرب الهند المُعالج

القناع التنكري الفرنسي العظيم

الكرات

طبق معجون القُد

السمك الذي تحدّث اللغة الباسكية

كيف تطهو آخر سمكة قُد كبيرة؟

معادلات الأوزان والمكاييل

Twitter: @ketab_n

الطريقة الصحيحة لتنظيف أسماك القُد

«نعم، نعم، سوف أنقيك من الملح أيها القُد المالح العظيم».

-إميل زولا، السُّكر، **1877**

-Émile Zola, Assommoir, 1877

ليس ثمة اتفاق عام حول طريقة إنعاش السمك المُقدد أو المُملّح. فليس هناك قطعتا سمك معالج لهما السُّمْك، والجفاف، والملوحة عينها، ناهيك عن أنّ أُناساً مختلفين يفضلون نكهات متفاوتة، تعتمد غالباً على نوع الطبق المُعد. يستغرق النقع أكثر من 24 ساعة، عامة، لكن الأمر قد يستغرق عدة أيام في حالة السمك المُقدد الجاف جداً. يتّفق معظم الطهاة، في أن السبيل الوحيد لمعرفة متى تكون السمكة المعالجة جاهزة للطهي، هو بكسر قطعة وتذوقها. وكلما جُفّفت وقتاً أطول، استغرق نقعها وقتاً أطول. أما السمك المملّح، فيحتاج لأن يُبدل الماء المنقوع فيه بشكل دوري حتى لا تستمر السمكة في ماء مالح.

كتبت حنا غلاسي Hanna Glasse في نسخة 1758 من كتابها البريطاني British، أنه يجب نقع السمك المُقدد في الحليب والماء الدافئ. بينما يصر معظم الطهاة المعاصرين على استخدام الماء

Twitter: @ketab_n

البارد، ويرى كثير أن الأفضل أن يتم النقع داخل الثلاجة، ولاسيما في الطقس الدافئ. بينما عُرف عن طهاة آخرين استخدامهم لابتكار حديث آخر، هو حمّام الغسل بالماء الدافق.

في عمق المناطق الداخلية لفرنسا – La France profonde– كما يحب الفرنسيون القول، أو في الطرف القاصي من سلسلة الجبال الذي يُدعى المسيف المركزي Massif Central تقع أفيرون Aveyron. إنها منطقة وعرة ذات ربوع خضراء عالية، وممرات ضيقة عميقة، وبروزات صخرية مدببة، تتيح أشهرها – في قرية روكفورت سور سولزون –Roquefort –sur– Soulzon الكهوف الطبيعية المستخدمة في تعتيق أشهر جبنة في العالم. تحصل المنطقة المعزولة التي لايزال رعاتها يتحدثون لهجة محلية، على المؤن من مدينة بوردو Bordeaux النائية عن طريق مراكب نقل البضائع النهرية. تنتقل هذه المراكب إلى نهر الغارون Garonne، وصولاً إلى نهر لوط Lot، ثم رودز Lodez، وبلدات أخرى في أفيرون. يكون السمك المُقدد –المُشترى من بوردو، والمجرور في النهر خلف مركب نقل البضائع في رحلة تستغرق يومين– قد طري، وأصبح جاهزاً للطهي عندما يصل.

زاد تلوث نهر لوط في القرن العشرين، بشكل كبير وأصبح غير صالح للإبحار، لكن ابتكاراً جديداً مناسباً لتحضير الأسماك

Twitter: @ketab_n

المُقددة قد ظهر. إنه حمام الغسل بالماء الدافق. ففي 1947، طلب رئيس مجلس الأمة -المؤسسة الحاكمة في فرنسا- من خادمه الخاص أن يغسل الحمام بالماء الدافق مرةً كل ساعة، طوال الأسبوع اللاحق تحضيراً لعشاء خاص كان يعده يوم الأحد. كان السمك المُقدد هو الطبق. زوّد الحمّام بخزّان ماء منصوب في أعلى الجدار Chasse d`eau. وكان السمك المُقدد المتروك في خزان الماء قد طري وأصبح جاهزاً للطهي. وكان النظام مثالياً مع السمك المالح أيضاً؛ لأنّ الماء كان يتغير بسهولة. يمكن عدّ هذه الطريقة شيئاً غير محبّب، لكن - لسوء الحظ- إنها الآن أكثر صحيَّة من استخدام نهر الغارون وروافده.

وجهتا نظر عن السمك المُقدد

السمك المقُدد صلبٌ مثل كومة خشب، لكنه خالٍ من النكهة السيئة، في الواقع إنه بلا نكهة البتة...رغم أنه لذيذ كالمقبلات، وفي النهاية، فإن أي شيء يستطيع تأدية هذه الوظيفة لا يمكن أن يكون سيئاً بهذه الدرجة.

-بوجيو براكسيوليني Poggio Braccionlini (عالم لاتيني شهير)، 1463

Twitter: @ketab_n

السمك المجفف هو طعام أيسلندا الرئيسي. يجب تمزيقه بالأصابع وأكله مع الزبدة. وهو يختلف في قسوته. إن طعم النوع الأقسى منه يشبه أظافر أصابع القدم، أما النوع الطري فطعمه يشبه جلد أخمص قدم المرء.

– و.هـ. أودن ولويس ماكنيس،

رسائل من أيسلندا، 1967

W. H. Auden and Louis MacNeice,

Letters from Iceland, 1967

اضربه

قبل اختراع الحمّام والثلاجة، كانت الأداة الملازمة للسمك المُقدد هي المطرقة. وإذا كانت نوعية السمك المُقدد جيدة، فإنه يشبه الخشب الطري المجذوذ بشكل مثلَّم، أخف قليلاً من خشب شجر البلزا[1]. ويجب كسر الألياف شيئاً ما.

عندما تؤخذ أسماك القُد للبحار النائية، ويُرغب في حفظها عشر سنوات أو اثنتي عشرة سنة، يجب إخراج أحشائها، وإزالة رأسها، وتجفيفها في الهواء الطلق تحت أشعة الشمس، ومن الخطأ أن يتم تجفيفها قرب النار، أو أن يتم تدخينها، وعندما تستخدم

(1) شجر أمريكي استوائي، ذو خشب خفيف يستعمل في صنع الطائرات. (المترجم)

Twitter: @ketab_n

هذه الطريقة يسمّى السمك مُقدداً. وعندما يتم تخزينها لوقت طويل، ويُرغب في أكلها، يجب طرقها بمطرقة خشبية ساعة كاملة، ثم دعها منقوعة في ماء دافئ لاثنتي عشرة ساعة كاملة أو أكثر، ثم اطهها، واسلخها بشكل جيد كما تسلخ لحم البقر.

-المؤلف مجهول

مدبرة منزل باريس، حوالي عام 1393

Author unknown

Le Mesnagier de Paris, circa 1393

اقتلها: السمك المُقدد المعالج بمادة قلوية

يعمد النرويجيون إلى تطرية السمك المقُدد حتى يقترب من الهلام بوضعه في محلول قلوي.

بدايةً يوضع السمك المُقدد المطروق في الماء البارد أربعة أيام أو خمسة، لكن يجب تغيير الماء بانتظام. ثم توضع في المحلول القلوي أو المُطهِّر، ويصنع محلول الجذوذ المفتتة من غلي كسر خشب البتولا، أو خشب الزان في الماء داخل قدر، ثم يوضع القدر جانباً إلى أن تغور الكسر إلى قعر القدر: ثم يُصب الماء البارد من القدر إلى وعاء آخر، ويُترك إلى أن يغدو صافياً تماماً. يوضع السمك في هذه المياه الصافية لثلاثة أيام، ويتم استخراجه

Twitter: @ketab_n

قبل ثلاث ساعات من البدء بغسله في الماء البارد، وسلقه كأي سمكٍ آخر، ويتم تناوله مع زبدة مُذابة وخردل.

-مارتا ماريا ستيفينسين،

كُتب جيب عن الطبخ السهل للسيدات،

Marta Maria Stephenson,

A Simple Cookery Pocket Booklet

for Gentlewomen, 1800

(translated by Hallfredur Örn Eirksson)

مناورة مضلّلة

بدأ الروائي البريطاني جراهام جرين Graham Greene– قطن نيس Nice وهو متقدم في العمر– في 1982، بإطلاق سلسلة اتهامات أثارت جنون العامة حول الفساد المتفشي في مجلس بلدية المدينة. وساد اعتقاد أن المؤلف الشهير ذا المؤلفات الآسرة، كان قد بدأ يفقد إدراكه للواقع. ولكن لدى سؤال رئيس البلدية جاك مديسين Jacque Médecin– ابن رئيس شهير سابق لبلدية نيس– عن مزاعم جرين في إحدى المقابلات، بدأ التحدث عن الطهي، وقدّم وصفة لإعداد السمك المُقدد. وقد أبحر رئيس البلدية إلى أمريكا الجنوبية بعد ذلك بوقت قصير، حيث يتوفر

Twitter: @ketab_n

قُدّ مالح فاخر، لكن كميات السمك المُقدد القادمة كانت ضئيلة جداً.

ووفقاً لمديسين- الذي لا يعوّل على كلامه دائماً- فإن الوصفة التالية أُعطيت لوالده من صياد محلي يُدعى باربا تشيكوين Barb Chiquin ويعني بلهجته المحلية «العم الذي يحب الزجاجة الجيدة». يعمد باربا تشيكوين إلى دعوة الأطفال لتناول هذا الطبق.

خذ سمكاً مقدداً جافاً، اضرب مئة غرام منه بمطرقة فوق حجر، لتحولها إلى نوع من البودرة. اهرس لكمية المئة غرام من السمك المقدد أربعة فصوص ثوم في هاون. سخِّن زيت الزيتون في مقلاة إلى أن يدخِّن، وحمّر قرني فلفل حار pébréta. عندما يبدأ بالتدخين، أضف مزيج السمك المقدد الجاف والثوم. وعندما تتحمّر المحتويات قليلاً، افردها على قطعة من الخبز الريفي pain de compagne والتهمها.

-جاك مديسين، رئيس بلدية نيس السابق.

Jacques Médecin, ex-mayor of Nice

حذر مديسين من تجريب الوصفة ما لم يكن لديك مخزون جيّد من النبيذ؛ لتطفئ به «ظمأً» سيدوم أربعة أيام

Twitter: @ketab_n

أو خمسة على الأقل.

الأخبار السيئة في بركة وولدن

دارت شائعة مفادها أن الأبقار هنا يتم إطعامها أحياناً رؤوس القُد في فصل الخريفّ! جزء سمكة القُد الشبيه بالإله الذي -كما رأس الإنسان- خلق بتدبير وروعة، صحيح أنه يمتلك دماغاً أصغر داخله، لكنه لا يستأهل أن يلقى به إلى هذه النهاية! ليُطحن طعاماً للأبقار! شعرت بجمجمتي تطقطق شفقة. ماذا لو قُطعت رؤوس الرجال؛ لإطعام أبقار نوع متفوِّق من المخلوقات، يقطن جرماً في السماء؟ يذهب دماغك الرائع بعيداً -بيت الفكر والغريزة- لملء معدة حيوان مجتر! رغم ذلك، طمأنني ساكن أنهم لم يعتادوا على إطعام الأبقار رؤوس القُد؛ فالأبقار تأكلها في بعض الأحيان فقط.

-هنري ديفيد ثورو،

رأس القُد، 1851

Henry David Thoreau,

Cape Cod, 1851

دوّن ثورو هذه الملاحظات في أثناء رحلة قام بها لكيب كود «رأس القُد»، في العام ذاته الذي وصفت فيه رواية هيرمان

Twitter: @ketab_n

ميلفيل Herman Melville موبي ديك Moby Dick أبقار جزيرة نانتوكيت هائمة، ورؤوس القُد على حوافرها. كان ثورو محقاً عندما قال إن الرؤوس يجب ألا تعطى لبقرة، لكن السبب كان في رغبة البشر في تناولها.

ليس الشفاه.. رأس قُد مقلي

أحضر أربعة رؤوس قُد متوسطة الحجم. يمكن إضافة المزيد للعائلة الكبيرة. بعد أن يتم سلخ جلد الرأس (لسلخ جلد الرؤوس: أحدث قطعاً في الرأس بسكين حادة وصولاً للعينين، أمسك خلفية الرأس بإحكام واسحب) حضر الرؤوس للطهي كما يلي:

اقطع الرؤوس إلى جزئين، اسلخها وأزل الشفاه، اغسلها جيداً ثم جففها، اغمر جانبي الرأس بالدقيق، وأضف رشة من الملح والفلفل للنكهة، اقلها بالدهن إلى أن يظهر لون ذهبي على الجانبين، قدمها مع البطاطا، والبازيلاء الخضراء، أو أي خضرة مفضلة.

-السيدة لويد. ج. هان، ويسليفيل

نيوفاوندلاند، من دهن الظهر والدبس:

مجموعة وصفات قديمة مفضلة من نيوفاوندلاند

Twitter: @ketab_n

ولابرادور، تحرير إيفان ف. جيسبيرسون،
خليج المار جون، 1974.
Mrs. Lloyd G. Hann, Wesleyville, Newfoundland,
from fat-back & Molasses: A Collection of
Favourite Old Recipes from Newfoundland & Labrador,
edited by Ivan F. Jesperson, St. John's; 1974

ليس العينين.. حساء شودر الصياد من رأس القُد

8 رؤوس قُد، مزالة منها العيون
3 أونصات دهن خنزير مالح
بصلتان مقطعتان شرائح
6 حبات بطاطا مقطعة شرائح
زبدة
ملح وفلفل

ذوّب دُهن لحم الخنزير. أضف البصل واقلِ إلى أن تكتسب المحتويات لوناً ذهبياً. ضعها في قدر سلق، ثم أضف رؤوس القُد والبطاطا. اغمر الخليط بالماء البارد، واطهه إلى أن تنضج البطاطا. أضف بهارات؛ وكمية جيدة من الزبدة.

يعتقد الصيادون أن إزالة الحسك تشبّه بأعمال النساء. يحتوي

Twitter: @ketab_n

رأس القُد طبعاً، لسانه والوجنتين. ويتم أحياناً قلي كيس هواء القُد –المعروف باسم «المناور» أو «المثانات الهوائية»– في دهن الخنزير المالح، ثم يضاف إلى حساء الشودر.

– جمعها هاريت آدمز، وعلق عليها ن. م. هالبر،

أطعمة للربّان: وصفات لأطعمة بحرية من رأس

القُد، بروفينستاون، 1941

- Compiled by Harriet Adams, Comments by

N. M. Halper,

Vittles for the Captain: Cape Cod Sea-Food Recipes,

Provincetown, 1941

ماربلهيد **Marblehead** (رأس الرخام)

ادعى الربان فرانسيس جوليت Francis Goelet، في عام 1750 أن ماربلهيد، ماساشوسيتس، اشتهرت بأطفالها كبار الحجم، وقوّيي البنية، فقد كانوا –وفقاً لما قاله جوليت– «الأكبر في أمريكا الشمالية». ووفقاً لجوليت، «فإن السبب الرئيسي يعود لتغذيتهم على رؤوس القُد؛ وجبتهم الرئيسية».

أطفال رأس القُد لا يستخدمون الزلاجات،

يسحبون ويطرحون،

يتزلجون إلى أسفل التلال على رؤوس القُد.

– نشيد البحار

- Sea shanty

حكمة أيسلندية

كانت تُحمل الرؤوس المجففة للمناطق الداخلية حتى هذا القرن، على ظهور الأحصنة القزمة، وفوق مناصب تتسع لستين رأساً تبرز من الجانبين. يقتسم النرويجيون والأيسلنديون الكمية لإعداد الوجبات الخفيفة. «هل تعلم»، قال زعيم ريكجافيك أولفار إيشتاينسون Ulfar Eysteinsson، «أنت تجلس للمائدة تتحدّث وتقرمش وحسب» – ثم قام بحركة كأنه يقسم جزءاً من رأس القُد.

تعرضت عادة أكل رؤوس القُد في عام 1914، للشجب من جانب المصرفي الأيسلندي البارز تريجفي جنارسون Tryggvi Gunnarsson؛ لاقتراف أعظم خطيئة في شمال أوروبا: الافتقار للناحية العملية. وقد قال إن قيمة الطعام لا تساوي كلفة إنتاجه، وقد وضح ذلك من خلال معادلة رياضية حسبت حتى وقت تناول الوجبة. ورد مدير المكتبة الوطنية بدراسة عن القيم الاجتماعية لأكل رؤوس القد. فقد زعم أنه من

Twitter: @ketab_n

بين الفضائل الأخرى، تعلم هذه العادة التجمُّل، وكرر المعتقد الأيسلندي القديم القائل: إنّ أكل رؤوس الحيوان يزيد الذكاء. (يأكل الأيسلنديون رؤوس الغنم أيضاً).

لا تُقبل الأجيال الشابة في أيسلندا كثيراً على رؤوس القُد المجفف أو رؤوس الغنم، ولم تشهد هذه الأجيال تردياً مثبتاً في معدلات الذكاء.

رأس الجزيرة

تنتشر الأساطير في أصقاع كثيرة من العالم تُقبل على أكل القُد، وهي تدور حول رؤوس القد؛ لندرة رؤيتها. ووفقاً لخرافة كاتالانية من العصور الوسطى، فإنه يتم إزالة رأس القُد لإخفاء حقيقة أنه بشر. ورغم أن القُد المالح يشكل جزءاً أساسياً من وجبة شعوب الكاريبي، إلا أن القليل من الكاريبيين سبق لهم رؤية رأس القُد. فقد قالت كارمليت مارشال Carmelite Martial—طاهية مشهورة مواطنة من أصول أجنبية في جوادالوب ولدت عام 1919— إنّه لم يسبق لها رؤية واحد قط. لكن جدتها —المولودة عام 1871— أخبرتها بأنها تحتفظ برأس قُد مخبأ في خزانة جديدة لحفظ النفائس. وثمة خرافة أخرى تفيد أن الرأس ينبت عليه

Twitter: @ketab_n

الشعر. «لم أره البتة»، قالت مارشال، التي لم يتضمن مخزونها الواسع عن القَدِ، رأسه.

Twitter: @ketab_n

الأجزاء الزائدة

ظهر ولدان صغيران ذابلان – يبدوان كعجوزين ضئيلي الحجم– يحملان علب صفيح. كانا ينتعلان جزماً بساق طويلة، ويتخوّضان حول حافة الماء بين رؤوس السمك. كان كلٌّ واحد منهما يحمل سكين جيب، وعندما يعثر على رأس يروق له يعمل جرحاً ثلاثي الزوايا تحت الفك؛ لينتزع اللسان. وعندما ينتهي من ملء دلوه، يفرغ الألسنة على طاولة فارغة، ليملأ بعد ذلك صفيحته بماء البحر النظيف. ثم يغسل كومة الألسنة، ويعيدها إلى الصفيحة.

... شاهدنا عملية تنظيف السمك يومياً لمدة أسبوع، ولم نجد أن طعم طبق القُد المقدم في قائمة طعام العشاء قد ساء البتة، ولكن كلما قرأنا على اللوحة «ألسنة قُد مشوية»، تلوح أمامنا صورة وجهين نحيلين، شاحبين، وصورة جسدين هزيلين يجثمان فوق كومة من رؤوس القدُ، لنعرف حينها أنه لا يمكننا طلب طبق الألسنة.

–دوريس مونتجومري،

ساحل جاسبي عن كثب، 1940

Doris Montgomery,

The Gaspé Coast in Focus, 1940

Twitter: @ketab_n

بعد أن يتم أكل اللحم، والرأس، والكبد، هل يُصار إلى طحن ما تبقى طعاماً للسمك؟ من قُرى الصيد المترنحة في ساحل نيوفاوندلاند ولابرادور، إلى مجتمعات نيو إنجلند الشظفة، وعائلات الصيادين في بريتني Britany ونورماندي Normandy، إلى نساء الباسك اللواتي يغسلن القُد المملح بالسخرة، إلى الأيسلنديين قبل القرن العشرين الذين لم يكونوا يمتلكون شيئاً تقريباً، تجيء الوصفات التالية، وقد أصبح معظمها من أطايب الطعام في العصر الحديث، رغم أنها انبثقت عن شعوب فقيرة.

الألسنة والوجبات

يعد قُرص اللحم بحجم شريحة اللحم الرقيقة، أو أحياناً أكبر من ذلك بقليل، الموجود على جانبي الرأس، أطرى لحم في سمكة القُد. عادةً ما يُقدّم مع «الألسنة»، والحلوق، التي تتمتع بطعم غني وقِوام هُلامي.

تُمرّر الألسنة والوجبات في جريش الذرة، وتُقلى إلى أن تحمّر.

ليس اللسان حقيقة لساناً، بل كرة اللحم الموجودة في آخره.

القطعة المُدهِنَة هي وجنة مقطوعة مع قطعة من عظم الفك يتم قليها.

Twitter: @ketab_n

–جمعها هاريت آدمز وعلق عليها

ن. م. هالبر،

للربان: وصفات لأطعمة بحرية

من رأس القُد، بروفينستاون، 1941

Compiled by Harriet Adams comments by

N. M. Halper, Vittles for the Captain:

Cape Cod Sea-Food Recipes,

Provincetown, 1941

حساء ألسنة سمك القُد

رطل واحد من ألسنة سمك القد الطازجة

بصلة كبيرة

نصف رطل صافٍ من دهن الخنزير

ملح

فلفل

ضع دهن الخنزير في مقلاة، ودعه إلى أن يحمرّ، أضف البصل ثم الألسنة المنظفة جيداً. أضف ملحاً وفلفلاً وفق الرغبة. دعها تطهى على نار هادئة زهاء نصف ساعة.

–جمعها مساعد مستشفى إيجونيش للنساء

Twitter: @ketab_n

من الهضاب والبحر،

إيجونيش، رأس بريتون، نوفاسكوشا، 1974

Compiled by the Ingonish Women's Hospital Auxiliary,

From the Highlands and the Sea,

Ingonish, Cape Breton Nova Scotia, 1974

اللسان الباسكي Kokotchas

يشتهي الشعب الباسكي ألسنة السمك، ولاسيما ألسنة القُد المالح، أو سمك النازكي الطازج. ويستخدمون الكلمة الباسكية Kokotxas (وتلفظ كولواشاز، وكانت تكتب صوتياً أحياناً قبل ظهور اللغة الباسكية الحديثة)، وقد حضروا العشرات من الوصفات الشعبية. هذه الوصفة هي الوصفة الأقدم المعروفة. وعندما يرد الزيت فالمقصود زيت الزيتون دائماً.

المقادير: 100 غرام من ألسنة القُد المملحة، ثوم حسب الرغبة، بقدونس (كلما أكثرت منه أصبحت الوصفة أطيب)، بصلة صغيرة، زيت، وحليب.

طريقة التحضير: انقع الألسنة لمدة أربع وعشرين ساعة، غيّر الماء ثلاث مرات في اليوم. ثم صب الماء خارجاً وصفِّ الألسنة

Twitter: @ketab_n

(حضِّر طبقاً خزفياً، وأضف الزيت، والثوم حسب الرغبة، والبقدونس والبصل). دع الخليط يتحمّر قليلاً، ثم أضف الألسنة. قلِّب الألسنة، ثم أطفئ الموقد، واتركها عشر دقائق. ثم ضعها على نار هادئة، وأضف ثلاث ملاعق حليب. حرِّك بين الحين والآخر، وعندما يبدو لك أنها نضجت، أبعدها عن النار، فقد أصبحت جاهزة للتقديم.

-القُد، وصفات صيادي القُد المالح

ومقدّدو إسبانيا، سان سيبيستيان، 1936

- El Bacalao, the recipes of PYSBE (Salt Cod Fishermen

And Driers of Spain), San Sebastián, 1936

بطارخ القُد

مغذية للرجال الفرنسيين، أم للسمك.

لا تحظى بطارخ القُد المملّحة والمخلّلة بشكل جيد باهتمام هنا، لكن يُقال إن سعرها مرتفعٌ في فرنسا؛ لذا لا تحضر الصلصة منها.

عندما تُستخدم نفس البطارخ، اجرحها بين كل لوحتين، اخفق في الخلاط مع الخل والنبيذ الأبيض.. إلخ، ثم دعها تنضج على نار هادئة، مع قطع سمك الأنشوقة والمكونات الأخرى المستخدمة

Twitter: @ketab_n

في الصلصة، وأضف الزبدة المخفوقة جيداً أيضاً.. نستخدم نحن أنفسنا في السواحل بطارخ القُد الطازجة لصنع الصلصة.

–جون كولينز

الملح وصيد السمك، 1682

John Collins,

Salt and Fishery, 1682

أو للبحارة البريطانيين...

اغلِ وفقاً للإرشادات (أضف لكل غالون[1] ماء جِل[2] خل وأونصتي[3] ملح. عندما يغلي الماء أضف البطارخ ووجه القدر لجانب النار، ودعها تغلي على نار هادئة إلى أن ينضج السمك). قدّمه مع البقدونس أو مرقة خضار الكبار، أو غلفها ببيضة، أو مخيض اللبن والبيض وفتات الخبز، واقلها. قدم الطبق مع ليمون مُقسم أرباعاً أو مع صلصة الأنشوقة.

–س. هـ. أتكينسون

كتاب الطبخ البحري لاستخدام خدم السفن،

وطهاة سفن الشحن، جلاسكو، 1941.

(1) مقياس للسوائل يساوي 4,546 لتراً. (المترجم)

(2) مقياس للسوائل يساوي 0,142 لتراً. (المترجم)

(3) مقياس وزن يساوي 28,37 غراماً. (المترجم)

Twitter: @ketab_n

C. H. Atkinson,

The Nautical Cookery Book for the

Use of Stewards and Cooks of

Cargo vessels, Glasgow, 1941

لفترة الصوم في اليونان: التراموسالاتا Taramosaláta

بقي القُد المملح في أرجاء دول المتوسط المسيحية، الطعام التقليدي في فترة الصوم. وفي اليونان، يُقدم التراموسالاتا خلال فترة الصوم. وبما أنه يجب تناول بطارخ السمك بسرعة ما لم تكن مملحة أو مدخنة، فإنها تُعد طبقاً شهياً لأمم شمال أوروبا. أُعدَّ طبق التراموسالاتا في الأصل من بطارخ سمك البوري الرمادية الذهبية التي تستوطن البحر المتوسط. ولكن مع تردي مسامك المتوسط، عمد اليونانيون إلى استيراد بطارخ القُد النرويجي المعالجة، التي أسموها تراما taramá.

150 غرام تراما (بطارخ قُد مملحة)

بصلة متوسطة الحجم، مبشورة أو مقطعة قطعاً صغيرة.

شريحة (بسمك 5–6 سم) من الخبز القديم

حبة بطاطا مسلوقة[1]

---

(1) لا يمكن استخدام سوى الخبز أو البطاطا، لكن مزج الاثنين ينتج خليطاً جيداً. ويعطي خبز القمح الكامل نكهة أفضل.

Twitter: @ketab_n

عصير ليمونة أو اثنتين

فنجان زيت زيتون

أزل قشور الخبز، انقعه واعصره إلى أن يجف. اشطف التراما في الماء في مصفاة بثقوب صغيرة لإزالة بعض الملح. اضرب البصلة في هاون، إلى أن تصبح كاللب، ثم افعل الأمر عينه مع الخبز والبطاطا، ثم أضف الزيت وعصير الليمون، راوح بين الضرب والخفق إلى أن يصبح القوام ليّناً، أو ضع المزيج في خفّاق كهربائي. أضف ملعقة صغيرة من الزيت على سطح المزيج، وزينه بالزيتون.

تمتلك بعض أنواع البطارخ لوناً أغنى من غيرها، يمكن للمرء أن يغش ويضيف عصير الشمندر؛ لتحسين لون التشكيلة الشاحبة التي تمتلك في الحقيقة جودة أعلى.

–آن يانوليس، كتاب طبخ التقويم اليوناني، أثنيا، 1988

Anne Yannoulis,

Greek Calender Cookbook, Athens, 1988

Twitter: @ketab_n

مثانات القُد الهوائية

طريقة شي مثانات القُد الهوائية

نظفها واسلخها بماء ساخن جداً، وادعكها بالملح. انزع الطبقة المنسلخة واسلق المثانات الهوائية، ثم اغمرها بالطحين واشوها إلى أن تنضج. ضعها في طبق تقديم، وأضف صلصة مُحضّرة من مرق اللحم، والفلفل، والفلفل الأحمر، والملح، والقليل من الزبدة المعجونة في طحين محمّص، إضافة إلى ملعقة شاي من الخردل، وملعقة شاي صويا. تُزين مثانات القُد الهوائية كما اليخنة، عن طريق سلقها كما أشرنا سالفاً (اسلقها على نار هادئة في كمية من الماء، مضيفاً رشة ملح) وامزجها في حساء مرق اللحم المصفّى، مضيفاً بعض الكريمة والزبدة المعجونة بالطحين، مع إضافة متبلات تتضمن قشر ليمونة، وجوز الطيب، وتابل قشدة جوز الطيب، قطعها شرائح، ويمكن قليها بعد ذلك.

-مارجريت دودز

دليل الطبخ للزوجات، لندن، 1829.

Margaret Dods,

Cook and Housewife's Manual, London, 1829

Twitter: @ketab_n

الكرش

تُستخدم المَعِدات أغلفة للنقانق. في أيسلندا – وفقاً لهالفرودر أورن إيريكسون الباحث في الطقوس الشعبية في معهد أرني ماغنوسون Arni Magnusson– يُعمد إلى تنظيفها تنظيفاً كاملاً، ويتم حشوها بلحم الكبد، الذي يُعجن مع نبات الجاودار أحياناً، ليتم سلقها بعد ذلك وتناولها. ويُصنع الأمر عينه بالمثانات الهوائية أحياناً.

ويستخدم الكرش – بطانة المعدة– أحياناً أيضاً. ففي 1571، حُضِّر حفل استقبال لإليزابيث ملكة النمسا في باريس. وكان على قائمة الطعام طبق كرش القُد.

سمك النازلي والحبّار مع كرش القُد على الطريقة الكتلونية

مقادير تكفي أربعة أشخاص: أربع قطع من سمك النازلي مختارة بعناية، حباران بوزن 30 غراماً لكل واحد بعد التنظيف، مئة غرام من كرش القُد مشرّطة، مرق البقر، 100 غرام سبانخ، ملعقة زبيب كورنيثي Cornith، ملعقة صنوبر، فاصولياء بيضاء، عود بقدونس إفرنجي، حبة كُرّاث، زبدة، زيت زيتون بكر، نبيذ أحمر، ملح وفلفل.

انقع الفاصولياء، والزبيب، والكرش قبل ليلة من التحضير،

Twitter: @ketab_n

كلاً على حدة.

أزل حراشف سمك النازلي، لكن أبقِ على الجلد، واغسله جيداً.

نظف الحبار وأزل المجسَّات.

اطبخ الفاصولياء في الماء على نار هادئة.

اسلق الكرش، واحتفظ بماء الطهي.

قطِّع الحبار إلى رقاقات طويلة، واقلِه بسرعة في زيت الزيتون.

ضع مقلاةً على نار هادئة، تحتوي على زبدة واطهِ الكُراث المفروم. عندما يصبح طرياً، أضف النبيذ الأحمر الذي أصبح مركزاً. ثم أضف الفاصولياء والكرش المقطع مكعبات، ثم أضف القليل من مرق البقر، واتركها تغلي لمرة واحدة. اجعل الخليط متماسكاً بإضافة الزبدة، والملح والفلفل.

تبّل قطع النازلي، وضعها في مقلاة حيث يكون جانب الجلد مواجها للزيت.

اقلِ السبانخ -المغسولة مسبقاً- قلياً سريعاً، وأضف الصنوبر واللوز والزبيب.

افرش كل طبق بطبقة من الفاصولياء، أضف ملعقة من الكرش، وبعض الصلصة والحبار. وفوق هذه ضع قطع النازلي، اجعل جانب الجلد للأعلى. زيِّن حواف الطبق بالفاصولياء،

Twitter: @ketab_n

والسبانخ، والصنوبر واللوز والزبيب. ضع عود بقدونس إفرنجي فوق السمك.

–مطعم إل راكو في كون فيب

برشلونة، من كتاب رفائيل جارسيا سانتوس.

«القُد المالح في المطبخ الباسكي وأفضل وصفات في العالم»، 1996

-El Raco de con Fabes restaurant

Barcelona, from Rafael Garcia Santos

El Bacalao en la cocina Vasca y las merjores recetas del mundo

(Salt Cod in Basque cooking and the

best recipes of the world), 1996

الانحطاط للجلد والعظم

قبل أن تلحق أيسلندا بركب الحداثة، كان يتم شيّ جلد القُد، وتقديمه للأطفال مع الزبدة، ويستذكر هالفرود إيريكسون من طفولته: «كان يُنزع الجلد من القُد المجفف قبل تناوله دائماً؛ فالجلد الجاف يكون قاسياً، لكنه يصبح طرياً قابلاً للأكل عندما يشوى على الحطب».

كان يتم تحضير عظام القُد (وكذلك عظام الغنم والبقر) كالتالي:

Twitter: @ketab_n

توضع العظام في سائل حامض إلى أن تصبح متفككة بشكل جزئي، وطرية، ثم يتم سلق المحتويات كاملة على نار هادئة إلى أن تصبح العظام طرية، ويتخثّر المزيج كما العصيدة السميكة.

-أندريا نيكولينا جونسدومتر، كتاب الطبخ، 1858

-Andrea Nikólína Jónsdóttir, Ný matreidslubók, 1858

Twitter: @ketab_n

حساء الشودر chowder

جاءت الكلمة من المفردة الفرنسية chowdiére، وتعني قدراً حديدياً كبيراً. أما الآن فغالباً ما تصنع القدور من الألمنيوم، لكنها لاتزال تُعد أداة مثالية على مراكب الصيد، تستخدم لإعداد طبق سمك طازج ساخن، بسيط في قدر واحد، مضافاً إليه ما تحمله السفينة من مؤونة. تحضر معظم مجتمعات الصيد في شمال الأطلسي تشكيلة من حساء الشودر. وقد كتبت وصفة لإعداد حساء الشودر في القرن السادس عشر باللغة الكلتية التي ينطق بها شعب تورنول. وقد قادت الكلمة الكورنولية jowter وتعني السّماك، بعض المؤرخين للتدليل على أن حساء الشودر كورنوليّ في الأصل. ويتكرر قول إن الصيادين الفرنسيين والإنجليز في الغراند بانكس، هم من أدخلوا حساء الشودر إلى مطبخ نيوفاوندلاند، وأنه انتقل من هناك جنوباً إلى نوفاسكوتيا ونيو إنجلند. لكنّ الأمريكيين الأصليين في تلك المناطق، كانوا يعدون حساء الشودر من قبل –رغم أنهم لم يكونوا يضيفون لحم الخنزير– قبل وصول الأوروبيين.

المكونات الأصلية شملت لحم الخنزير المالح، وبسكويت البحر، وقُداً طازجاً أو مملّحاً، توضع جميعها في طبقات داخل

Twitter: @ketab_n

القدر. وتعد هذه المكونات المؤن المناسبة طويلة الأجل لسفينة الصيد. كان بسكويت البحر أو البسكويت الصلب –الذي أصبح له بعد ذلك أسماء محددة للأشكال والأحجام المختلفة مثل خبز الطيان أو مقرمشات الصليب– رائد البسكويت المقرمش لأنه قاسٍ جداً، لا يتغير طعمه من القِدم. ثم أُضيفت البطاطا لوصفات الشودر. فحساء بروز Brewis الذي يحضره صيادو نيوفاوندلاند يُعد حساء شودر فاخراً قديماً، لكن يتم الاستمرار في الطهي إلى أن يجف السائل.

لكن رجاءً....

في الزمن الراهن جرت العادة على تقديمها شوربة الشودر على المائدة في وعاء صغير كالكشتبان، ويعمد المرء إلى تقسيم الكمية بوساطة قطّارة العين. مع أن شوربة الشودر كانت في زمنها الطبق الرئيسي في الوجبة. ورغم أنها تراجعت عن هذه المنزلة الفخرية، فإنها ليست، البتة، واحدة من تلك الشوربات الجميلة الرقيقة سريعة الاندثار، التي تعبث بها بشكل لذيذ في حجرة الشاي الخاصة بإحدى السيدات الراقيات... وملاحظة: الرجاء عدم تقديمها في فنجان.

–جمعها هاريث آدمز، وعلق عليها ن. م. هالير،

Twitter: @ketab_n

أطعمة للربان: وصفات أطعمة بحرية من رأس القُد، 1941

Compiled by Harriet Adams, comments by

N. M. Halper, Vittles for the Captain:

Cape Cod Sea-Food Recipes,

Provincetown, 1941

أضف ما يحلو لك

تكفي أربعة أرطال سمك لإعداد شورية شودر، لأربعة أشخاص أو خمسة. ضع ست شرائح من لحم الخنزير المملح في قعر القدر، علِّقه عالياً، بشكلٍ يمنع احتراق شرائح الخنزير، أبعده عن النار عندما تنضج وتصبح محمرة جداً، أضف طبقة من السمك، وقطع شرائح السمك بشكل طولي، ثم أضف طبقة مكوّنة من الخبز الهش المقرمش، وبصلاً صغيراً أو مُشرّحاً، وبطاطا مقطعة إلى رقائق بسمك عملة الأربعة بنسات، مخلوطة مع قطع لحم الخنزير التي قليتها؛ ثم أضف طبقة سمك أخرى، وهلم جرّاً. ست طبقات من الخبز المقرمش تكفي. رش القليل من الملح والفلفل على كل طبقة، وصب على كل المحتويات مقدار زبدية من طحين وماء، تكفي لتصل إلى سطح ما وضعته في القدر. وتضيف شرائح ليمونة طعماً جيداً. وتُعد إضافة

Twitter: @ketab_n

فنجان من رب البندورة ممتازة. ويضيف بعض الناس الجعة. ولا بأس من إضافة بعض أصداف البطلينوس التي تضيف نكهة رائعة. يجب تغطية القدر، بشكل لا يسمح بخروج أي كمية بخار، إن أمكن ذلك. لا تفتح القدر، إلى أن يقترب من النضج، إذا أردت تذوق ما إذا كانت مُتبلة بشكل جيد.

–ليديا ماريا تشايلد

المرأة الأمريكية، بوسطن، 1829

Lydia Maria Child,

The American Frugal Housewife 1829

أصبحت حفلات الشودر في نيو إنجلند في القرن التاسع عشر دارجة. فتذهب اثنتا عشرة امرأة أو يزيد في رحلة بحرية صباحية، ثم يعمدن إلى تحضير شوربة الشودر إما على سطح القارب، أو على الشاطئ، بعد ذلك. وقد درجت في ذلك الوقت عادة إضافة الحليب إلى حساء الشودر أيضاً، مما يعني أن إعداد طبق الشودر في ذلك الوقت كان يستلزم إمداداً أكثر من موئن الرحلة البحرية الأساسية.

حساء شودر السمك: طريقة جديدة

كانت فاني ميريت فارمر Fannie Merritt Framer– مؤلفة

Twitter: @ketab_n

كتب طبخ ذات تأثير كبير– تؤمن بضرورة اتباع الإرشادات الدقيقة جداً، وقد عملت على إشاعة فكرة استخدام المقادير الدقيقة في الوصفات، وكان هذا انعكاساً لوهم العلم الذي أصبح ممارسة دارجة، مما جعل طباخي المنازل يتساءلون لما يزيد على مئة عام: «ما الخطأ؟ لقد اتبعت خطوات إعداد الوصفة بحذافيرها». كانت أشهر مديرة لمدرسة بوسطن للطهي، التي أُسِّست قبل جيل لتعليم نساء الطبقة العاملة كيفية الطهي «بشكل علمي». وقد أدى الأثر الذي خلفته هذه المدرسة إلى انسداد باب حرية الاختيار في إعداد الوصفة شيئاً فشيئاً، وقد تعرّضت فكرة التجريب إلى تثبيط متزايد.

تختلف وصفة فاني فارمر لإعداد حساء الشودر اختلافاً كبيراً عن الوصفات السابقة، ليس في مقاديرها الدقيقة وحسب، وإنما في كونها لا تُحضر في قدر واحدة، وأنها ابتدعت بشكل كامل عن فكرة إعداد الحساء عن طريق الطبقات. حُضِّرت هذه الوصفة بطريقة أخذت بعين الاعتبار استخدام موقد الطبخ، واستخدام عدة قدور، وأكثر من شعلة نار في الوقت عينه أحياناً. فعندما استبدلت المواقد بالكوانين، تغيّرت الطريقة التي يطبخ بها الناس طعامهم:

أربعة أرطال من القُد أو الحدوق

Twitter: @ketab_n

ستة أكواب من البطاطا المقلية مقطعة شرائح بسمك نصف إنش، أو أربعة أكواب بطاطا مقطعة مكعبات بحجم ثلاثة أرباع الإنش.

بصلة مقطعة شرائح

مكعب بحجم 1,5 إنش من دهن الخنزير المملَّح

ملعقة مائدة ملح

ثُمن ملعقة شاي فلفل

ثلاث ملاعق مائدة زبدة

أربعة أكواب حليب مغلي ساخن

ثماني قطع مقرمشة عادية

اطلب سمكاً مسلوخاً، دون نزع الرأس والذيل، اقطع الرؤوس والذيول، واستخرج حسك الظهر. قطّع السمك قطعاً بحجم إنشين وضعها جانباً. ضع الرأس، والذيل وحسك الظهر المقطع في قِدر سلق، أضف مقدار كوبين من الماء البارد، ودعها تغلي على نار هادئة لتصل لدرجة الغليان، ودعها تطبخ عشرين دقيقة. قطّع دهن الخنزير المملح إلى قطع صغيرة، وأذبها، أضف البصل، واقلِه خمس دقائق، صفِّ الدهن في قدر سلق، واسلق البطاطا خمس دقائق في ماء يغلي ويغطيها، ثم صفِّها من الماء، وأضف البطاطا للدهن، ثم أضف كوبي ماء مغلي، ودعها تطبخ

Twitter: @ketab_n

خمس دقائق. أضف الماء المُصفّى من طهي العظام والسمك، غطِّ القدر، ودعه يطبخ على نار هادئة لعشر دقائق. أضف الحليب، والملح، والفلفل، والزبدة، والقطع المقرمشة، المُقسمة المنقوعة في كمية كافية من الحليب البارد كي تطرى. يُستخدم خبز الطيار أحياناً عوضاً عن القطع المقرمشة المعتادة.

–فاني ميريت فارمر،

كتاب الطهي في مدرسة الطبخ في بوسطن، 1896

- Fannie Merritt Farmer,

The Boston Cooking-School Cook Book, 1896

آخر صيادي نيوفاوندلاند الفرنسيين

كان الرجال الذين يصطادون في نيوفاوندلاند في موانئ القناة الفرنسية، يُسمّون صيادي الأرض الجديدة Terre–Neuvas. غادر آخرهم مرفأ بريتون المار مالو St. Malo، ومرفأ نورمان فيكامب Fécamp، في سبعينيات القرن العشرين. إبّان الحملة في 1961 – بعد سنة واحدة من نشر الكتاب التالي– كان يتم إنزال 22,000 طن من قُد الغراند بانكس المالح في ميناء فيكامب. وقد اختفت المفردة الفرنسية الأصلية لحساء الشودر la chaudréé، وكانت الكلمة المارسيلية التي تشير للحساء هي المستخدمة.

Twitter: @ketab_n

طبق بويلبيس في فيكامب

وقت التحضير: 30 دقيقة

المقادير: 500 غرام قُد مملح، 750 غراماً بطاطا، 100 غرام بصل، عدة أغصان من نبات الكرفس، حبة كُرّاث، فُصّا ثوم، ملعقتا مائدة من رُب البندورة، ثلاث ملاعق مائدة من الزيت، باقة مزّينة، ملح، فلفل، وبقدونس مُقطع.

أزل الملح، واسلق القد المملح وصِّفهِ، وسخِّن الزيت في القدر. أضف البصل المقُطع، والكرّاث والكرفس، المُقطع أيضاً. دعها تطبخ عشر دقائق. قشّر البطاطا، وقطعها دوائر سميكة، واطهها حسب الطريقة السالفة. عندما تقترب البطاطا من النضج، أضف القُد المملح. دعها تطبخ على نار هادئة عشر دقائق. قدِّمها ساخنة جداً. ورشّ عليها البقدونس المُقطع. مواد اختيارية: أضف القليل من القشدة الطازجة عند التقديم.

فازت هذه الوصفة بجائزة نيوفاوندلاند.

–لجنة الدراسة والمعلومات لتطوير

استهلاك القُد المملح،

القُد المملح: السمك، وتحضيره، وميّزاته

الغذائية، والطهوية، والاقتصادية،

Twitter: @ketab_n

باريس، 1960

-Committee for Study and Information for the Development of Salt Cod Consumption

Salt Cod: The Fish, Its Preparation, Its Nutritional, Culinary, and Economic Qualities, Paris, 1960

Twitter: @ketab_n

تيه قُد غرب الهند المُعالج

غرب إفريقيا: السمك المُقدد وبذور الإجوزي Eguzi

غادرت تجارة الرقيق غرب إفريقيا تاركة فيها مذاق القُد المعالج، رغم أن معظم الإفريقيين الغربيين يرون أن كل ما تبقى لا يتعدى تقليد تمليح السمك المحلي وتجفيفه. تقدم بعض بلدات غرب إفريقيا - مثل كاولاك Koalack، وسينيغال Senegal- مشهداً قد اختفى من جلوسيستر وميناء بيتي - شاطئ تغطيه أميال من مناصب تقديد السمك. بلدة كاولاك هي بلدة داخلية، لكنها قريبة من ساحل نهر سالوم Saloum River، وتمثّل نقطة انطلاق للرؤوس البحرية في النيجر - شريان تجاري رئيسي ينقل الأسماك المملحة هذه عبر الصحراء الإفريقية والمناطق شبه الصحراوية. لكن نيجيريا تملك عملة صعبة من بيع النفط، ويمكنها استيراد القُد. فالنيجيريون -خاصة قبيلة الآيبو- يعشقون القُد المجفف، وهم يسمونه السمك المقُدد أيضاً. هذه الوصفة جاءت من أحد أفراد قبيلة الآيبو، وُلِد في بلدة بيندي Bende قرب الدلتا، وهو الآن يعيش في الولايات المتحدة:

اغسل السمك المُقدد في ماء ساخن، وانقعه خمس دقائق. ثم اسلقه عدة ساعات، إلى أن يطرى. ثم أضف لحم الماعز. عندما ينضج لحم الماعز، أضف الإجوزي (بذور القرع الأخضر

Twitter: @ketab_n

المعروف في نيجيريا باسم البطيخ). أضف البصل والبوكازي (ورق أعشاب). وأضف الروبيان. ثم حرِّك الأوغبو (مادة مسمِّكة تُصنع من البذور المطحونة التي طُهيت ساعات إلى أن طريت).

–جوي أوكوري، واشنطن، 1997،

Joy Okori, Washington, D. C., 1997

البرازيل: القُد المالح مع حليب جوز الهند

رطل واحد من القُد المملح

حبة جوز هند مبشورة طازجة

أربع ملاعق مائدة زبدة أو زيت

بصلتان مقطعتان

حبتا بندورة مقطعتان

نقطتان أو ثلاث من صلصة الفلفل الحار

ملعقة طعام زيت ديندي dendé (زيت نخيل من باهيا Bahya)

أزل الملح من سمك القُد المملح. استخرج الحليب غليظ القوام من حبة جوز الهند واحفظه. أضف فنجاني ماء ساخن لما تبقى من جوز الهند، وأزل الحليب رقيق القوام عن طريق عصره

Twitter: @ketab_n

في منخل. اقلِ السمك المملح في الزبدة أو الزيت، مع البصل. والبندورة، وأضف حليب جوز الهند رقيق القوام لتطرية المزيج. اطبخ المزيج على نار هادئة، وحرِّك بين الحين والآخر. عندما يصير السمك جاهزاً للتقديم، رش صلصة الفلفل على السمك، وزيت ديندي، وحليب جوز الهند غليظ القوام.

–روز ماريا، فن تحضير الطعام، ريو دو جانيرو، 1985

Rosa Maria, A rte de Comer Bem, Rio de Janerio, 1985

جامايكا: سمك القُد (الكف عن العمل)

غالباً ما تحضر وصفة «الكف عن العمل» في الزمن الراهن، بالسمك المحلي القاتم الزيتي. في حين أن الطريقة القديمة كانت تستخدم القُد المملح.

وقد حضرها ألفانسو مكلين Alphanso McLean لأصدقائه، رغم أنها تُعد «ريفية جداً» لأن تُقدّم في مكان عمله.

ابرش جوز الهند وانقعه في الماء. وصفِّه في مصفاة. اغل السائل المُصفّى وحرِّك باستمرار إلى أن يرتفع الزيت إلى السطح. أضف السمك المملّح، والبصل، والبندورة، وقدّمها مع بطاطا اليام الصفراء، والموز الأخضر.

–ألفانسو مكلين، رئيس طهاة، في فندق تيرا نوفا،

Twitter: @ketab_n

كينغستون،

- Alphanso McLean, Terra Nova Hotel, Kingston

جامايكا: فاكهة الآكي والسمك المُملّح

طلبت راشلي Elena Rashly من فيوليت Violet أن تقدم لنا طبقاً محلياً. وقد أعدت ما يسمّى «السمك المملح وفاكهة الآكي» والذي اكتشفت بعد ذلك أنه طبق ذو منزلة رفيعة عند السكان الأصليين، لكنه لا يحظى بتقدير الناس الآخرين.

-إدموند ويلسون، الستينيات، 1993

Edmund Wilson, The Sixties, 1993

يبدو أن كثيراً من تعليقات ويلسون المشمئِزة عن الموضوع، سببها أنه تعرض إلى حالة تسمم من الآكي. «لا أتذكر ألماً ألمّ بي يشبه هذه الألم»، هكذا كتب ويلسون. الآكي ثمرة من غرب إفريقيا، جلبها لجامايكا الربّان بلاي Bligh سيئ السمعة في عام 1793، وقد سُميّت على اسمه في علم النباتات – طعم بلاي Blighia Sapida. وبسبب سميّتها، تستدعي ثمرة الآكي تعاملاً حذراً. فيجب أن تنضج الفاكهة– التي تتدلى بلونها الأحمر المتوهج من الأشجار في ريف جامايكا الجبلي– نضجاً كاملاً،

Twitter: @ketab_n

أي أن تنفلق من النضج كي تكون آمنة.

يرى الجامايكيون في ثمرة الآكي والسمك المملح طبقهم الوطني، لكن السمك المالح أصبح باهظ الثمن هذه الأيام لدرجة أن الجامايكيين يمزحون قائلين إنه «طبقهم الدولي» لأنه لا يستطيع شراءه سوى السياح. يُقدم رئيس طهاة فندق تيرا نوفا ألفانسو مكلين الفطور الجامايكي (الآكي والسمك المملح مع البسكويت المقلي)، على شرفة الفندق الواسعة الجميلة، لا للسياح الذين نادراً ما يذهبون لكينغستون وحسب، بل لرجال أعمال جامايكا الأثرياء وساستها بشكل أكبر. يسمى البسكويت المقلي كعك جوني، وهو البسكويت ذاته الذي يقدم مع الدبس الجامايكي في وجبة الفطور في منطقة تيرا نوفا الأخرى، ونيوفاوندلاند. ويُصنع نوع الكعك هذا الذي يعود أصله إلى جنوب شرق نيو إنجلند، من دقيق الذرة والدِّبس، ويخبز مع قطرات من دهن الخنزير، ويسمّى كعك جوني، وقد جاء الاسم من «كعك الرحلات» لأنه يؤخذ طعاماً على الطريق. وقد اتخذ مسلك الدبس والقُد المملح.

تتضمن أطباق القّد المملح الكاريبي تفتيت السمك دائماً، ذلك أن جودته متدنية. فالسمك المملح –غير المنقوع تقريباً– قاسٍ، ومالح. وتعتمد الأطباق على هذه الصفة في نكهاتها.

Twitter: @ketab_n

انقع ربع رطل قُد مملح لعشرين دقيقة. اسلقه عشر دقائق. اسلق ثمار اثنتي عشرة حبة آكي طازجة خمس دقائق. سخّن كمية من زيت الخضار في مقلاة. عادة ما نستخدم زيت جوز الهند في الريف، لكني أَستخدم هنا زيت الصويا. أضف بصلاً مقطعاً، وكرّاثاً، وزعتراً، وفلفلاً أسود مطحوناً. يضفي الفلفل الأسود المطحون نكهة رائعة. ثم أضف فلفلاً مفروماً (فلفل إسكتلندي ذو قلنسوة وحار). أضف ثمار الآكي والسمك المملح المُفتت.

-ألفانسو مكلين، فندق تيرا نوفا، كينغستون

- Alphanso McLean, Terra Nova Hotel, Kingston

بورتو ريكو: طبق سيريناتا من القُد المملح

هكذا في بناية لاكيستا بلانكا في سان جوان San Juan، بورتو ريكو- مبنى أبيض يتألف من طابق واحد، حانة في حي بُنيت في 1922، وتولى أمرها خيسوس بيريز Jesus Perez في عام 1985. وهي تقع في ياريو أوبريرو Barrio Obrero –حي لا يرغب كثير من الناس في دخوله بعد حلول الظلام. وهو واحد من المناطق القديمة في سان جوان، تبرز بيوتها المنخفضة ذات الطابق أو الطابقين المصبوغة باللون الفيروزي ولون السلمون

Twitter: @ketab_n

المصفر، والتي لما تأخذها بعد التصاميم المعمارية الشاهقة.

يتذكر بيريز أن عائلته كانت تعد طبق القُد المملح مع الجذور، وبطاطا اليام، وثمرة الخبز، واليُكّة[1]، «يتناولونها بهذه الطريقة أكثر مما يتناولونها مع الأرز. دائماً ما كانت أُمي تشتري سمكة كاملة قاسية مفلطحة. أما أنا فأشتري الآن الشرائح الخالية من الحسك. إنها طرية. إنها مملحة، لكن ليست مقددة». يرفع التقديد سعر المنتج، وبما أن الثلاجات أصبحت منتشرة في الجزيرة الآن، يخفض أهل بورتوريكو - وكثير من الناس الآخرين في أرجاء العالم المتطور- الأسعار من خلال ابتياع القُد الطازج. سيريناتا هو أحد أطباق القُد المملح الذي كان يحضّر في طفولته، ولا يزال رائجاً إلى هذا اليوم. يسمى هذا الطبق في بلدة القديس لوسيا St. Lucia. برول جول Brule Jol، وفي ترينيداد يُعرف باسم بلجول Buljol، وفي هايتي جوادلوب Guadeloupe، وفي جزيرة المارتينك يسمى تشيكيتيل Chiquetaille.

فنجانا قُد مالح مصفى من الملح ومنظف ومفتت ومسلوق
بصلة كبيرة مقطعة شرائح
فص ثوم مفروم
قرنا فلفل أخضر حار

(1) نبات من الفصيلة الزنبقيّة. (المترجم)

Twitter: @ketab_n

نصف فنجان زيتون محشو

أربع بيضات مسلوقة، مقطعة شرائح

حبتا بطاطا مسلوقتان، ومقشرتان ومقطعتان إلى مكعبات

فنجان زيت زيتون

اخلطها جيداً، وقدمها مع الملح والفلفل حسب الرغبة.

–يسوع بيريز، لاكاسيتا بلانكا، سان جوان، 1996

-Jesus Perez, La Casita Blanca, San Juan, 1996

جواديلوب: طبق الفيروس Feroce

عندما سُئلت كارمليت مارشال Carmelitt Martial عن طبق القُد المملح المفضل لديها، أجابت: «حسناً، بما أنني لا أُحب السمك المملح، ولكن لا بأس بالقليل من الفيروس، فأنا أحب الأفوكادو».

اخلط الأفوكادو، ودقيق المنهيوت، والقُد المملح المشوي، والقليل من الفلفل الحار، وزيت بذور دوار الشمس. امزجها مع بعضها بسكين مبسط. يضيف بعض الناس الخيار، لكنه ليس ضرورياً.

Twitter: @ketab_n

-كارمليت مارشال، مائدة الكربول[1]،

المار فيليكس، جواديلوب

- Carmelite Martial, Le Table Greole, St. Felix, Guadeloupe

Twitter: @ketab_n

(1) مجموعة من الناس مستوطنة في مكان ما، ذات أصول أجنبية: (المترجم).

القناع التنكري الفرنسي العظيم

Te conozco, Bacalao

Aunque Vengas Desfrazao

(سأعرفك أيها القُد المالح،
حتى لو كنت ترتدي قناعاً تنكرياً).

–مَثَل كوبي

كان القُد المالح منذ زمن مطعم تيليفنت Taillevent على الأقل، يُزين بالمواد الدسمة لتخفيف حدته دائماً. فقد كان يتم استخدام الزبدة، وزيت الزيتون، والقشدة، في حين يصب الأيسلنديون دهن كلى الحمل المُذاب عليه. وفي 1654، ابتدع لويس دو باشميل Louis de Béchamel– ماركيز دو نونتيل، الخبير المالي في بلاط لويس الرابع عشر– بعد أن استثمر مبالغ طائلة في مسمكة نيوفاوندلاند، ووجد السوق ضعيفاً في فرنسا؛ لأن الفرنسيين لا يقبلون على هذا السمك المقُدد المملح القديم، صلصة خاصة به، تسمى الآن صلصة الباشميل. تحظى الصلصة برواج هائل مع القُد المالح وأطباق أُخرى. في الأصل كانت صلصة قشدة بسيطة، مضافا إليها بعض البهارات مثل

Twitter: @ketab_n

جوزة الطيب. وقد أُضيف لها بعد ذلك شيء من الدسم من خلال إدخال البيض.

السمك المملح مع القشدة

خُذ سمكة قُد مدوّرة سمينة؛ ثم قطعها رقائق، وضعها في مقلاة مع القشدة، وتبلّها بقليل من الفلفل، وأضف قبضة من البقدونس المُذبَّل المفروم في الماء الساخن، ودعها تطبخ على نار هادئة إلى أن تطرى، ثم حركها مع القليل من الزبدة غليظة القوام، مع بيضتين أو ثلاثة، وضعها في طبق، زينها ببيض مسلوق، وقطع الليمون.

-تشارلز كارتر،

الطاهي العملي الكامل، 1730

-Charles Carter,

The Compleat Practical Cook, London, 1730.

ولقد وصلت الصلصة لذروة تعقيدها في مطلع القرن العشرين مع وصفة إسكوفير Escofier المُعقدة في عام 1921، التي ضمت قطعاً من لحم العجل. لكن صلصة البشاميل البسيطة المكوّنة من الدقيق والقشدة لاتزال هي الصلصة المثالية مع القُد المالح في

Twitter: @ketab_n

البرتغال، وإسبانيا، ونيو إنجلند (سمك القُد القشدة) حيثما أُكل القُد المالح.

الكُرات

ما من طبق قُد معروف لدى الثقافات الآكلة للقُد أكثر من طبق كرات سمك القُد. ففي نهاية القرن التاسع عشر، وفي أثناء مناقشات مجلس الشيوخ الأمريكي حول مقترح قرار للطعام النقي، وقف عضو مجلس الشيوخ جورج فريزبي هور George Frisbie Hoare –الذي شغل المقعد عينه الذي مجّد دانيال ويبستر منه مزايا حساء الشودر– وألقى خطبة مطوّلة عن «مذاق سمك القُد الرفيع، المملَّح، والمصنوع كُرات، الذي يؤكل في صباح الأحد».

نيو إنجلند: بداية أفضل يوم السبت

يُهرس السمك المالح مع البطاطا، مع زبدة جيدة، أو قطع صغيرة من دهن الخنزير لتطريته، ويكون طعمه أفضل في اليوم الثاني من اليوم الأول لإعداده. يجب أن يُفرم السمك ناعماً جداً وهو دافئ. فيصعب فرمه ناعماً بعد أن يبرد ويجف. ما من طريقة لإعداد السمك المالح لوجبة الفطور، لذا من الرائع لفّه

Twitter: @ketab_n

على شكل كرات صغيرة، وبعد خلطه مع البطاطا المهروسة، اغمره في بيضة، واقله إلى أن يكتسب اللون الذهبي.

–ليديا ماريا تشايلد،

ربة المنزل الأمريكية المقتصدة، بوسطن،1829

Lydia Maria Child,

The American Frugal Housewife, Boston, 1829.

فرنسا: كُرات القُد المملح Morue En Croquettes

كان الكتاب الذي أُخذت منه هذه الوصفة مرجعاً قديماً حاضراً دائماً لدى ربات المنازل الفرنسيات في مطلع القرن العشرين.

عندما يُطهى قُدّك المالح، وفقاً للتعليمات السابقة (ضع القُد المالح في ماء بارد واطبخه. أبعده عن النار لحظة وصوله درجة الغليان (قشده وغطه)، انزع الجلد والحسك، وحضر صلصة البشاميل، التي تخلطها مع القُد المالح، ثم دعه يبرد في الثلاجة، يجب أن يكون بارداً بما يكفي للفّه على شكل كُرات؛ لفعل ذلك يجب أن تكون الصلصة غليظة القوام.

حضِّر اثنتي عشرة كرة، ولفّها في فتات الخبز الناعم، ثم اغمرها في بيض مخفوق، ثم اغمرها في فتات الخبز مرة ثانية،

Twitter: @ketab_n

وضعها في مقلاة حارة جداً. عندما تكتسب الكرات لوناً جميلاً، أخرجها من المقلاة، ورصها على شكل هرم، ورشها بالبقدونس المقطع.

– تانتي ماري، المطبخ حقيقة العائلة المقدسة، باريس، 1925

Tante, Marie, La Veritable Cuisine de Famille, Paris, 1925

إيطاليا: كُرات القُد المملح Salted Cod Croquettes

كانت آدا بوني بمثابة تاني ماري لإيطاليا، فهي محررة مجلة المرأة الرائدة الثمينة Preziosa. صدر كتابها للطبخ أول مرة في عام 1928. هذه الوصفة مأخوذة من الطبعة الخامسة عشرة، ترجمة ماتيلدا لا روزا Mathilda La Rosa:

رطل ونصف قُد مالح منقوع

ثلاث شرائح سمك أنشوقة مقطعة

ملعقة مائدة بقدونس مقطع

نصف ملعقة مائدة فلفل

ملعقة مائدة جبنة بارمازان مبشورة

قطعتا خبز أبيض، منقوعتان في الماء ومعصورتان من الماء

بيضتان مخفوقتان قليلاً

نصف فنجان دقيق

Twitter: @ketab_n

بيضة، مخفوقة قليلاً

اسلق السمك في الماء ثلاثين دقيقة، ثم برّده: أزل الحسك والجلد، وقطع السمك قطعاً ناعمة. أضف قطع الأنشوقة، والبقدونس، والفلفل، والجبنة، والخبز، والبيض، واخلطها جيداً. شكِّلها على شكل كُرات، لُفّها في الطحين، واغمرها في البيض، ثم لُفها في فتات الخبز، واقلها في زيت الزيتون إلى أن تحمّر من الاتجاهات كلها. سيستغرق وقت القلي قرابة أربع دقائق لكل جانب.

هذه الوصفة تكفي أربعة أشخاص.

آدا بوني، طلسم السعادة، 1950

Ada Boni, Talismano Felicita, 1950

البرتغال: أحلام القُد Sonhos De Bacalhau

فنجان قُد مملح مُفتت

فنجان دقيق

فنجان ماء

ملعقة مائدة زبدة

ملح وفلفل حسب الرغبة

ثلاث بيضات

Twitter: @ketab_n

انقع قطعتي سمك قُد مالح جاف ليلة كاملة. احفظ الماء. فتِّت السمك بأصابعك إلى قطع ناعمة جداً. خذ مقداراً من الماء الذي حفظته واغله مع السمك، أضف الزبدة والفلفل، وأضف الدقيق، وحرِّك بسرعة إلى أن تفيض العجينة من جانبي القدر. أبعد القدر عن النار وبرِّده. أضف البيض، واحدة كل مرة، واخلطها جيداً. اقلها في مقلاة عميقة مع كمية كبيرة من الزيت الساخن، من خلال إسقاط ملء ملعقة صغيرة كل مرة. اقلها إلى أن تكتسب اللون الذهبي. حضّر قرابة 20 أو 24 كرة.

– ديولينندا ماريا أفيلا،

طعام جزر الأزورا، 1977

Deolinda Maria Avilla

Food of the Azores Islands, 1977

جامايكا: دُس بقدميك وانطلق Stamp and Go

اخلط مقدار رطل طحين بالماء إلى أن يصبح رقيق القوام، أضف ربع رطل من السمك المالح المنقوع في ماء مغلي، والمفتت. اخفق بيضتين. وأضف قليلاً من مسحوق الخبز، وبصلاً مقلياً قليلاً، وكُرَّاثاً، وزعتراً. اخلط المكونات. املأ الملعقة واسقطها في الزيت الساخن مرة بعد مرة.

Twitter: @ketab_n

ألفانسو مكلين، فندق تيرانوفا، لينغستون

- Alphanso McLean, Terra Nova Hotel, Kingston

بورتو ريكو: كرات القُد المالح Bacalaitos

بوبا Pupa هو الاسم المستعار الشائع لبروفيدنسيا ترابال Providencia Trabal المأخوذة بكل مواضيع بورتو ريكو. عمدت في السابق إلى تقديم وصفات من المطبخ البورتو ريكي على شاشة التلفاز. أما الآن فهي تطبخ لأقاربها في مطبخ شقتها عالي السقف في سان جوان. هذه طريقتها في تحضير وصفة كرات القُد المالح:

ما يقرب من فنجاني دقيق القمح

ملعقة أو اثنتان من صودا الخبيز

أضف الماء المتبقي من نقع القُد المالح

اخفق المزيج إلى أن يصبح غليظ القوام

نصف رطل من القُد المالح المفتت المسلوق سلفاً

أضف ملعقة من الثوم المفروم مع توابل أوريغانو

أضف ملعقتين من البصل المفروم ناعماً

أضف ملعقتين من البندورة المفرومة ناعماً

أضف ورق كزبرة مفروماً وعشبة الكولانترو (أعشاب محلية)

Twitter: @ketab_n

أسقط ملء ملعقة في زيت الذرة الساخن من مغرفة مرة بعد مرة.

–بروفيدنسيا ترابال، سان جوان، 1996

Providencia Trabal, San Juan, 1996

«نعم، كم هو جميل!» تعجبت قائلة، وهي جميلة الشكل: فطائر منتفخة بحجم إنشين بلون أصفر ضارب للحمرة مع اللونين الأحمر والأخضر اللذين تضفيهما الأعشاب والخضراوات الزاهية أثناء الطبخ السريع.

Twitter: @ketab_n

طبق معجون القُد Brandade

يرى بعضهم أن طبق معجون القُد بدأ تحضيره في مدينة نيمNimes للمرة الأولى، لكنه يرتبط أكثر بمدينة بروفانس Provence. كان اسمه في الأصل branlade، وتعني «شيئاً معجوناً»، وهو كذلك. وصل الطبق لباريس إبّان الثورة الفرنسية، ولم يتركها البتة. وفي 1894، أنشأ الكاتب ألفونس داوديت Alphonse Daudet حلقة كانت تجتمع في مقهى فولتير Café Voltaire، في موقع دو لوديون de l>Odéon لتناول عشاء معجون القُد بشكل منتظم.

وبسبب ارتفاع سعر القُد المالح، تم إضافة البطاطا أي طبق معجون القُد المالح بالبطاطا Brandade de morue parmentier. كان أنطونيو أوغست بارمنتير Antonio Auguste Parmentier ضابطاً عاش في القرن الثامن عشر، وعمل على نشر البطاطا في الجيش الفرنسي، وقد عنى اسمه منذ ذلك الحين «البطاطا». في 1886، صدر مرسوم رسمي بضم طبق معجون القُد إلى مائدة المجندين في الجيش الفرنسي. ومع ارتفاع سعر القُد المالح، ارتفعت كمية البطاطا في طبق معجون القُد. وكان يبدو الطبق أحياناً بطاطا مهروسة ممزوجة بقليل من السمك. وكما كتبت

Twitter: @ketab_n

الأمريكية سارا جوزيفا هالي Sara Joseph Hale في كتابها المنشور في 1841 –ربة المنزل الجيدة The Good Housekeeper– «سمك القُد المملح طعام رخيص، إذا تم استخدام البطاطا بحرية فيه». لكن طبق معجون القُد الأصلي لم يحتوِ على البطاطا.

تحظى الوصفة التالية التي حضرها رئيس الطهاة البروفانسي ج. ب. ريبول H. B. Reboul بقبول خاص لدى الذواقة لاحتواها على الجلد.

معجون القُد

استخدم قُداً مملحاً جيد النوعية، ليس منقوعاً بشكل كبير ومزالة حراشفه بشكل جيد، اطبخه كالتالي (منقوع لِـ 12 ساعة في ماء عذب، مزالة حراشفه، ومقطع مربعات). ضع المكعبات في قدر مليء بالماء البارد، ضع القدر على النار إلى أن تعلو سطح الماء رغوة، اعمل على قشدها من السطح، صفِّ مكعبات السمك من الماء. وأزل الحسك بعناية، لكن اترك الجلد الذي يساهم في نجاح إعداد الطبق بدرجة كبيرة. ضع القطع المُحضرة بعناية في وعاء في ركن من أركان المطبخ، كي يسخن بهدوء من الحليب الموجود في قدر صغير إلى أحد جوانب الوعاء، وقدر يحوي الزيت على الجانب الآخر، يجب أن يكون كلا القدرين

Twitter: @ketab_n

ساخناً بشكل معتدل. ابدأ بإضافة ملعقة من الزيت للقُد المالح، حرِّك بقوة بملعقة خشبية، واعمد إلى هرس القطع على حواف القدر، مضيفاً قليلاً من الزيت والحليب بين الفينة والأخرى، مرة حليباً ومرة زيتاً مع التحريك المستمر بالملعقة الخشبية. عندما يصبح المحضّر طرياً كالقشطة، وعندما لا تتمكن من هرس أية قطعة، يكون طبق معجون القُد جاهزاً.

ج. ب. ريبول،

المطبخ البروفائي، مارسيليا، 1910

J. B. Reboul,

.La Cuisinére Provencale, Marseille, 1919

يتابع المؤلف باقتراح أنه يمكن إضافة الكمأ، وعصير الليمون، والفلفل الأبيض، وجوزة الطيب المبروشة، أو الثوم، واختتم وصفته محذراً: «لو كنا ناصحين صحيِّين، لكنّا نصحناك بأن تستهلك هذا الطبق باعتدال».

Twitter: @ketab_n

السمك الذي تحدّث اللغة الباسكية

أكثر مطبخ قُد مالح تطوراً في العالم موجود في المقاطعات الباسكية الإسبانية. فحتى القرن التاسع عشر، كان القُد المالح طعاماً مقصوراً على الفقراء، يُطهى عادة في أنواع اليخنة. في مجموعة وصفات القُد الموجودة في مجلس خدمات التعليم الأساسي (PYSPE) المنشورة عام 1936، كُرّس الجزء الأكبر لليخنات. ولايزال العثور على قليل من أطباق القُد المالح القديمة هذه ممكناً في مطاعم المقاطعات الباسكية، لكنها لاتزال تُحضر في المنزل من أرخص أنواع القُد المالح: فتات القُد desmigado. في حين أن أغلى أجزاء القُد هي الألسنة واللومو lomo، الجزء المركزي المنتخب من شريحة السمك المقطوع من أعلى السمكة قرب الرأس والظهر، حيث يُقطع من سمكة القُد الكبيرة.

مع عصير التفاح

وصفة عجة القُد المملح والشوليتا Chuleta –رقاقة سمك بحجم الصَّدفة تغطى بالملح ويتم شيّها بعد ذلك– هما الوصفتان المتخصصتان لمعاصر التفاح الباسكية. في كلتا الحالتين، تكمن الفكرة في تقديم شيء مالح يثير العطش. في مقاطعة جويزبوزكوا

Twitter: @ketab_n

Guizpúzcoa وفي مقاطعة سان سبيستيان، تفتح معاصر التفاح siderias أبوابها من كانون الثاني إلى نيسان فقط، وتحاول خلال هذه الفترة إغراء أكبر عدد ممكن من الناس لدخول غرفها الخاصة بالتذوق، كي يحصلوا على زبائن بعد تعبئة عصير التفاح المخمّر داخل البراميل في زجاجات خلال نيسان. يُقدم الطعام للزبائن أثناء وقوفهم على طاولات عالية. ثم يهيمون بعد شعورهم بالعطش من الملح إلى غرف التذوق، يتذوقون عيّنة، ثم يعودون ليأكلوا المزيد، ثم يعودون ليتذوقوا من جديد. تحوي غرفة عصير التفاح براميل بارتفاع عشرة أقدام. ثمة حنفية في البرميل، ويقدم عصير التفاح للزبائن المجتمعين في وسط الغرفة بكؤوس كبيرة بحواف مستقيمة، يتم تعبئتها من الحنفية. يجب أن تحمل الكؤوس بشكل عمودي، حتى يلامس العصير طرف الكأس الأقصى، وليس قاع الكأس، مما يدعو الزبون لإمالة رأسه في أثناء مشيه حاملاً الكأس متجهاً للبرميل، لتعبئته وتركه تحت الحنفية، تاركاً العصير يتدفق بحرية في الكأس المنتظر للمتذوق التالي في خلف الغرفة. تنتهي بعض قطرات العصير للأرض، وهو دليل على أنه قليل الكحول.

تأتي هذه الوصفة من إحدى المعاصر في ضاحية جبلية ذات بيوت خشبية في سان سبيستيان. فعجة القُد تتميز بطعم شهي،

Twitter: @ketab_n

يزداد حسناً إذا ما استخدم جزء أفضل من لحم القُد مما يتم استخدامه في الطبق التقليدي.

انقع قطعة الظهر لست وثلاثين ساعة ليس أكثر؛ للحفاظ على نكهة بسيطة. حمِّر البصل المفروم وضمة بقدونس مفرومة في زيت الزيتون تحميراً قليلاً. أضف القُد المملح المنقوع، المصفى من الماء. ثم أضف بيضاً مخفوقاً بكمية قليلة من الماء. يكمن سر الوصفة في إعداد كل هذه الخطوات بسرعة عالية.

–ناتي سانكو، طاهٍ في معصرة زيلايا، 1996

Nati Sancho, Cook for Sidereia Zelaia, 1995

قُد فيسكانيا المالح

حُضرت أطباق القُد المالح الفاخرة في القرن التاسع عشر باستخدام قطعة الظهر المختارة بعناية، غير المقطعة، ولا مُزال عنها الجلد، ليتم تقديمها مع الصلصة. أصبحت ثلاثة أطباق وبقيت مسيطرة على الذوق: قُد فيسكانيا المالح، وبيل بيل، ونادي رانيرو. وقد كان لجمال هذه الأطباق بصلصاتها الحمراء، والصفراء، والبرتقالية دورٌ في رغبة الناس فيها. وكما يقدم عازف الكمان مجموعة من الألحان تدرب عليها سابقاً على خشبة المسرح، يجب على طهاة الباسك العظماء إظهار شيء

Twitter: @ketab_n

من المهارة في إعداد هذه الأطباق الثلاثة دون أخذ حريتهم في التغيير في هذه الوصفات القياسية. ثارت جدالات واسعة حول بعض القضايا الغامضة، مثل نقع السمك. هل يجب أن يتم النقع لثمان وثلاثين ساعة، كما قال جينارو بيلداين Jenaro Pildian في غوريا Guria في بلبياو، أو ثمان وأربعين ساعة كما أوصى جوان جوسي كاستيلو Juan Jośe Castillo من كاسا نيكولاس Casa Nicolas في سان سبيستيان؟ ينقعها بيلداين في الثلاجة. في حين أن كاستيلو يستخدم مياهاً معدنية للنقع أحياناً، زاعماً أنه يجد طعم الكلور في مياه الحنفية.

رغم شكلها الأنيق، فإن هذه الأطباق كانت تظهر في أكثر المواطن تواضعاً. قبل الحرب الأهلية الإسبانية، كان هناك امرأة تمتلك حانة في قرية أراكالدو Arakaldo، قرية باسكية صغيرة في فيسكايا Viscaya. وكسائر مطاعم القُرى زهيدة الأثمان في ثلاثينيات القرن العشرين، كانت الحانة في أراكالدو تقدم أطباق القد المالح التقليدية كافة لسكان القرية الفقراء. كان ابنها يعمل معها، وقد تعلم طرائق تحضير هذه الأطباق. وأصبح يشار له في يومنا هذا بملك القُد المالح el rey de bacalao. ويُعد مطعمه الشهير الواقع في الشارع التجاري في بيلباو – مطعم غوريا Restaurant– المكان الأمثل لتناول الأطباق التقليدية الثلاثة التي

Twitter: @ketab_n

تعلمها من أمه.

قال بيلدين Pildain: «شيء مضحك، كانت طعاماً للفقراء سالفاً. والآن أصبحت هذه الأطباق أكثر الأطباق التي أُحضرها فخامة ورقياً».

رغم أنه قدم الوصفة التالية، إلا أنه نوّه بأن تعليم طاهٍ جديد إعداد أطباق القُد المالح استغرق منه سنة كاملة.

زعم كتابٌ إسباني صدر عام 1888 أن أكثر طبقين إسبانيين معروفين في بقية العالم هما طبق النيجرو بالأرزPaella والقُد المالح على الطريقة الفيسكانية bacalao a la viscaina. وبعد ما يزيد على مئة عام، لا يزال هذا الزعم صحيحاً. وحتى إن طبق القُد المالح على الطريقة الفيسكانية يستحيل إنتاجه في منطقة أخرى تقريباً. فالصلصة تعتمد على نوع من الفلفل الأخضر الصغير اللاحم يسمى كوريسيرو choricero، ينمو ليصل طوله قرابة ثلاثة إنشات، ثم يتحول للون الأحمر، ويتم تجفيفه. بقي هذا الفلفل محصوراً في مقاطعة فيساكيا فقط إلى وقت قريب، ولا يزال يوزع في شمال إسبانيا فقط.

في جزر الكاريبي الناطقة بالإسبانية –حيث يعدّ سكان كوبا وبورتو ريكو هذا الطبق جزءاً من مطبخهم الوطني– فإن نسخة وصفتهم لا تشابه الطبق الأصلي. فليس الفلفل متعسر وجوده

Twitter: @ketab_n

فقط، بل إنَّ نوعية القُد المالح الموجودة في جزر الأنديز، لا تصلح إلا للكسر والطهي في اليخنات، مع البندورة والبطاطا في كثير من الأحوال.

وجبة تكفي ستة أشخاص

12 قطعة قُد مالح تزن كل واحدة 200 غرام

لتر صلصلة فيساكنية

4 فصوص ثوم

لتر زيت زيتون.

انقع القُد المالح بين 35 إلى 44 ساعة. بدِّل الماء كل 8 ساعات. تذوقه للتأكد من أن السمك فقد ملوحته كاملةً. إن كان ذلك، فاستخرج القُد المالح من الماء وصفّه. أزل الحراشف والحسك جيداً.

ضع قدراً عميقاً فيه زيت، وشرائح فصوص الثوم على النار، استخرج الثوم عندما يكتسب اللون الذهبي. ضع قطع القُد المالح في القدر، واحرص على أن يكون الجلد للأعلى، واقلها قلياً خفيفاً لزهاء خمس دقائق. استخرج قطع القُد المالح عندما تنضج، وصُبّ عليها الصلصة الفيسكانية.

لتحضير لتر واحد من الصلصة الفيسكانية:

Twitter: @ketab_n

كيلو بصل أحمر وأبيض

10 قرون فلفل كوريسيرو لاحمة

75 غراماً من فخذ الخنزير

باقتا بقدونس

نصف لتر زيت زيتون

لتر مرق بقر

30 غراماً زبدة

3 فصوص ثوم

فلفل أبيض مطحون

ملح

ضع الزيت والثوم على النار في قدر ألمنيوم. عندما يكتسب الثوم لوناً ذهبياً، أضف البصل المفروم، ولحم الخنزير، والبقدونس، ودعها تطبخ على نار قوية لخمس دقائق، وعلى نار هادئة لثلاثين دقيقة أخرى، واحرص على التحريك بمقشدة؛ كي لا تلتصق المواد بالقدر. افتح قرون فلفل الكوريسيرو، واستخرج البذور، وضعها في ماء دافئ فوق النار. عندما يبدأ الماء بالغلي، أضف قليلاً من الماء البارد لتركيده. كرر هذا الأمر أربع مرات. صفّ قرون الفلفل جيداً، وأضفها إلى الخليط المحضر أولاً. دع الخليط يطبخ لخمس دقائق على نار هادئة، استخرج الزيت

Twitter: @ketab_n

والبقدونس، وأضف مرق البقر، والفلفل الأبيض، والملح، ودع المزيج يطبخ لخمس دقائق أخرى. عندما ينضج، ضع المزيج في خلاط، وصفّه في مصفاة مرتين. أعده فوق النار لخمس دقائق، واخلط معه الزبدة، وأضف كمية معادلة من الملح والفلفل؛ ليكون مذاقه رائعاً.

–جينارو بيليدان، مطعم غوريا، بيلباو 1996

- Jenaro Pildain, Restaurante Guria, Bilbao, 1996

كيف تطهو آخر سمكة قُد كبيرة؟

لدى اختيارك لسمكة قُد طازجة: «يجب أن يكون الرأس هو الأكبر، والذيل صغيراً، والأكتاف سميكة، والكبد أبيض حليبياً، والجلد صافياً وفضياً بلمعة برونزية».

–الأميرالية البريطانية،

كُتيب الطهي البحري، 1921

-British Admiralty,

Manual of Naval Cookery, 1921

لا يفهم جودة القُد الطازج إلا أولئك الذين عاشوا في شمالي الأطلسي. فهو لا يشبه حتى –إلا باللون ربما– القُد المجمّد

Twitter: @ketab_n

طازجاً. فالقُد الطازج يتفتت بشكل غير مرغوب فيه عند الطبخ، وهذا هو السبب الذي جعل زبون سام لي في نيو أورلينز لا يرغب في شراء شحنته. إن لم يتفتت، فهو ليس طازجاً، فالقَد الطازج «أبيض، ناعم، طري» وفقاً لطاهٍ من باريس يُدعى ألين سيندرينز Alain Sendernes. «فهو لا يحتمل الطهي الطويل. وإن طهوته بعناية، فسوف يتفتت القُد، ويخرج عصارات حليبية من الطهي».

يتفق أولئك الذين يعرفون القُد الطازج – بدءاً من مطاعم فرنسا الفاخرة، إلى محلات بيع السمك للطبقة الكادحة في بريطانيا، وواجهة خليج القديس جون المائية– على ثلاثة أشياء: يجب أن يُطهى بسرعة ورقة، ويجب أن يُحضر ببساطة، وأهم شيء أن تكون القطعة سميكة. فلا يمكن طهي القُد جيداً إلا إن كانت القطعة كبيرة. وقد بدأ بول بوكيوز طاهي منطقة ليون Lyons الشهير في إعداد وصفة قُد طازج بسيطة مع البطاطا والبصل: «استخدم قطعة قُد بطول 36 سم مقطوعة من وسط السمكة». فوسط السمكة هو أسمك جزء فيها. يتحدث بوكيوس عن قطعة منتخبة من وسط سمكة بطول ثلاثة أقدام، يرغب كل من يعرف القُد الطازج بالحصول عليها. لكن العثور على سمكة بهذا الطول أصبح أمراً مستعصياً.

Twitter: @ketab_n

قدّم أليكساندر دوما Alexander Dumas هذه الإرشادات لانتقاء سمكة القُد: «اختر سمكة قُد جميلة الشكل، مرقطة قادمة من أوستنيد Ostenede أو القناة ... أفضل الأنواع يمتلك جلداً أبيض وبقعاً صفراء». وقد قدّم هذه الوصفة أيضاً:

وصفة القُد بالخبز

قطع سمكة القُد لخمس أو ست قطع، انقعها في الملح، والفلفل، والبقدونس، والكرّاث، والثوم، والزعتر، وورق الغار، والبصل الأخضر، والريحان، (كلها مفرومة)، وأضف عصير ليمونتين، وزبدة ذائبة، حضرها مع مواد النقع، وضعها داخل رغيف خبز، واطبخها في فرن ريفي.

-ألكسندر دوماس،

معجم الطبخ العظيم، 873، (نُشر بعد وفاة المؤلف)

Le Grande Dictionnaire de cuisine

رِباط القُد الوثيق

أينما حلت المجتمعات النرويجية، ثمة نوادٍ للقُد. فهناك واحد في نيويورك، وأربعة في مينابوليس Minneapolis في منطقة

Twitter: @ketab_n

القديس بول St. Paul. تقتصر هذه النوادي على الرجال غالباً. ووفقاً لبجاران جريندم Bjarne Grindem– القنصل النرويجي الأسبق في مينابوليس– فثلاثة أندية من الأربعة الموجودة في منطقة المدن التوأميّة Twin Cities هي للرجال، أما الرابع «فمتحرر أكثر». ورغم أن الاشتراك في نوادي القُد مقصور على بعض الناس، وينتظر بعض الناس سنوات للعثور على مكان، فإن كل نادٍ يضم زهاء مئتي عضو. حيث يجتمع مئة رجل أو أكثر مرة في الشهر في وقت الغداء، وتكون الوجبة قُدّاً مسلوقاً مع البطاطا والزبدة الذائبة دائماً، تُقدّم مع شراب الأكوافيت المسكر والخبز المشروح، الذي يسمى كافلي Kavli. وقد قال جريندم مرةً: «لا يبدو واضحاً إن كانوا يجتمعون من أجل الاجتماع، أم أنهم يجتمعون لأكل القُد، لكنهم يتجمعون دائماً حول القُد». أقدم مطاعم المدينة التوأمية Twin Cities وأكثرها حصرية هو مطعم سمك القُد النرويجي في نادي إنترلوجين Interlochen الريفي في إدينا Edina. فحين يعطي الأعضاء محاضرات عن الطريقة الصحيحة لتحضير القُد المسلوق، وألا تترك الماء يغلي حقيقة، فإن المطبخ في إنترلوجين يبدو واقعياً وعادياً أكثر: «امزج الملح بالماء، وضعه على النار إلى أن يصل درجة الغليان، ضع السمك وغطِّ القدر، ودعه يطبخ لنصف ساعة. إنه سمك سميك جيد،

Twitter: @ketab_n

قدِّم مقدار رطل للشخص».

آخر مخزون القُد الشمالي

مطعم ستيلا Stella هو مطعم ذائع الصيت، دافئ صغير، يقع على واجهة خليج القديس جون البحرية. تمكن المطعم- بشكل معجز- في أحد الأيام من شراء سمكة قُد كبيرة، وسميكة من خفر المسامك، ليضع هذا الطبق التقليدي القديم على لائحة الطعام مرة أخرى لليلة واحدة – وكانت هذه مضايقة ذكّرت أهل نيوفاوندلاند بما كانوا يفتقدونه. تحدّى مطعم ستيلا تقليد نيوفاوندلاند، ورفض استخدام دهن الخنزير، لعدّه غير صحي.

القُد المقلي في مقلاة

4 شرائح قُد طازجة

بيضتان مخفوقتان مع ربع فنجان حليب

فنجان دقيق ممزوج مع ملعقة شاي بودرة فلفل حلو، وربع ملعقة شاي فلفل أسود، وملعقة شاي بقدونس.

اغمس السمك في خليط البيض، ثم في خليط الدقيق. حضّر مقلاة ساخنة. ثم اقله بزيت الزيتون –الساخن جداً– ثم اقلب السمك ما إن تضعه في المقلاة.

Twitter: @ketab_n

–ماري ثورنهيل، مطعم ستيلا، خليج المار جون، 1996

Mary Thornhill, Stella's Restaurant, St. John's, 1995

معادلات الأوزان والمكاييل

الغرام	= 0,35 أونصة
الكيلو غرام	= 2,2 رطل
الميليلتر	= 0,03 أونصة سائلة
عشر اللتر	= 0,03 أونصة سائلة
اللتر	= 2,1 بينت
	أو 1,06 كوارت
	أو 0,26 غالون
ملعقة الشاي	= 5 مليلتر
ملعقة المائدة	= 15 مليلتر
الفنجان	= 0,24 لتر
البينت	= 0,47 لتر
الكوارت	= 0,95 لتر

Twitter: @ketab_n

Twitter: @ketab_n

ثبت المراجع

التاريخ العام

Auden, W. H., and Louis MacNeice. *Letters from Iceland. London*: Faber and Faber, 1967.

Babson, John J. *History of the Town of Gloucester, Cape Ann.* Introduction by Joseph E. Garland. Gloucester: Peter Smith, 1972.

Boorsstin, Daniel J. *The Americans. 3 vols. Vol. 1, The Colonial Experience* Vol. 2, The *National Experience.* Vol. 3, The *Democratic Experience. New York* Random House, 1958, 1967, 1973.

Davant, Jean-Louis. *Histoire du Peuple Basque.* Bayonne: Elkor, 1996.

Draper, Theodore. *A Struggle for Power: The American Revolution* New York: Times, 1996.

Faber-Vassas, Claudine. *The Singular Beast Jews, Christians and the Pig*, trans. Carol Volk. New York: Columbia University Press, 1997.

Felt, Joseph B. *Annals of Salem.* Vol. 1 Boston: W. and S. B. Ives, 1945.

Huxley, Thomas Henry. *Man's Place in Nature and Other Essays.* London: J. M. Dent and Sons, 1906.

Lukas, J. Anthony. *Common Ground: A Turbulent Decade in the Lives of Three American Families.* New York: Knopf, 1985.

Massachusetts House of Representatives, compiled by a committee of the House. A *History of the Emblem of the Codfish in the Hall*

Twitter: @ketab_n

of the House of Representatives. Boston: Wright and Potter Printing, 1895.

Miller, William Lee. *Arguing About Slavery The Great Battle in the United States Congress*. New York, Knopf, 1995.

Morison, Samuel Eliot. *The Great Explorers: The European Discovery of America*. New York: Oxford University Press, 1978.

Nugent, Maria. *Lady Nugent's Journal: Jamaica One Hundred and Thirty Years Ago*. Edited by Frank Cundall. London: West India Committee, 1934.

Perley, Sidney. *The History of Salem Massachusetts*. Salem: published by the author, 1924.

Smith, Adam. *An Inquiry into the Nature and Causes of the Wealth of Nations*. Edited by Edwin Cannon. New York: Modern Library, 1937. First published in 1776.

Thoreau, Henry David. *Cape Cod*. New York: Penguin, 1987, First published in 1865.

السمك والمسامك

Binkley, Marian. *Voices from Off Shore: Narratives of Risk and Danger in the Nova Scotian Deep-Sea Fishery*. St. John's: Iser, 1994.

Blades, Kent. *Net Destruction: The Death of Atlantic Canada's Fisheries. Halifax: Nimbus*, 1995.

Butler, James Davie. «*Codfish; Its Place in American History*». Transactions of the Wisconsin Academy of Science, Arts, and Letters, vol. 11, 1897.

Chantraune, Pol. *The Last Cod Fish: Life and Death of the Newfoundland Way of Life*. Toronto: Robert Davies, 1994.

Clement, Wallace. *The Struggle to Organize: Resistance in Canada's Fishery*. Toronto: McClelland and Stewart, 1986.

Twitter: @ketab_n

Collins, Captain J. W. *Howard Blackburn's Fearful Experience of a Gloucester Halibut Fisherman, Astray in a Dory in a Gale off the Newfoundland Coast in Midwinter*. Gloucester: Ten Pound Island, 1987.

Convenant, René. *Galériens des Brumes: Sur les voiliers Terreneuvas*. St.-Malo: L'Ancre de Marine,,1988.

Doel, Priscilla. *Port O'Call: Memories of the Portuguese White Fleet in St. John's, Newfoundland*. St. John's: Iser, 1992.

Earle, Liz. *Cod Liver Oil*. London: Boxtree, 1995.

Garland, Joseph E. *Gloucester on the Wind: America's Greatest Fishing Port in the Days of Sail*. Dover, N.H.: Arcadia, 1995.

Grzimek's *Animal Life Encyclopedia*. Vol. 4, Fishes L New York: Van Nostrand Reinhold,,i973.

Homans, J. Smith, and J. Smith Homans, Jr., ed. *Cyclopedia of Commerce and Commercial Navigation*. New York: Harper and Brothers, 1858.

Innis, Harold A. *The Cod Fisheries*: The History of an International Economy. New Haven: Yale University Press, 1940.

Jentoft, Svein. *Dangling Lines The Fisheries Crisis and the Future of Coastal Communities: The Norwegian Experience*. St. John's: Iser, 1993.

Joncas, L. Z. *The Fisheries of Canada*. Ottawa: Office of the Ministry of Agriculture, 1885.

J6nsson, J. «Fisheries off Iceland, 1600-1900.» *ICES Marine Science Symposium*, 198 (1994): 3-16.

Kipling, Rudyard. *Captains Courageous. Pleasantville*, N.Y.: Reader's Digest, 1994.

Martin, Cabot. *No Fish and Our Liver Some Survival Notes for*

Twitter: @ketab_n

Newfoundland. St. John's: Creative Publishers, 1992.

McCloskey, William. *Fish Decks: Seafarers of the North Atlantic*. New York: Paragon, 1940.

Melville, Herman. *Moby Dick or The Whale*. New York: Random House, 1930. First published in 1851.

Ministry of Agriculture and Fisheries. *Fishery Investigations*, series 2, vol. 7, no. 7. London, 1923.

Montgomery Doris. *The Gaspé Coast in Focus*. New York: E. P. Duiton, 1940.

Parsons, Giliian A. *The Influence of Thomas Henry Huxley on the Nineteenth-Century English Sea Fisheries*. Lancaster: University of Lancaster, 1994.

__________, «Property, Profit, Politics, and Pollution: Conflicts in Estuarine Fisheries Management, 1800-1915» Doctoral dissertation, University of Lancaster, 1996.

Pierce, Wesley George. *Goin' Fishin': The Story of the Deep-Sea Fishermen of New England*. Salem: Marine Research Society, 1934.

Ryan, Shannon. *Fish out of Water: The Newfoundland Sattfuh Trade*, 1814-1914. St. John's: Breakwater, 1986.

Storey, Norman. *What Price Cod? A Tugmaster's View of the Cod Wars*. North Humberside: Hutton Press, 1992.

Taggart, C. T.; J. Anderson; C. Bishop; E. Colbourne; J. Hutchings; G. Liily, J. Morgan; E. Murphy; R Myers; G. Rose;' and P. Shelton. «Overview of Cod Stocks, Biology, and Environment in the Northwest Atlantic Region of Newfoundland, with Emphasis on Northern Cod». *ICES Marine Science Symposium* 198 (1994): 140-57.

Twitter: @ketab_n

Thór, Jón Th. *British Trawlers and Iceland*, 1919-1976. Göteborg, Sweden: University of Göteborg, 1995.

Yvon, R. P. *Avec les pecheurs de Terre-Neuve et du Groenland*. St.-Malo: L'Ancre de Marine, 1993.

تاريخ الطعام والأنثروبولوجيا

Allen, Brigid. Food: *An Oxford Anthology*. Oxford: Oxford University, 1994.

Artusi, Pellegrino. *The Art of Eating Well*. Translated by Kyle M. Phillips III. New York. Random House, 1996.

Brereton, Georgina E., and Janet M. Ferrier, ed. Le Mesnagier de Paris. Paris: *Le Livre de Poche*, 1994.

Brillat-Savarin, Jean Anthelme. *Physiologie du goût Paris*: Flammarion, 1982. First published in 1825.

Capel, José Carlos. *Manual del pescado*. San Sebastián: R and B, 1995.

Collins, John. *Salt and Fishery*, Discourse Thereof. London, 1682.

Couderc, Philippe. *Les Plats qui ont fait La France*: De l'andouillette au vol-au-vent. Paris: Julliard, 1995.

Davidson, Alan. *North Atlantic Seafood*. London: Macmillan, 1979.

De Andrade, Margarette. *Brazilian Cookery. Traditional and Modern*. Rio de Janeiro: A Casa do Livro Eldorado, 1985.

de la Falaise, Maxime. *Seven Centuries of English Cooking: A Collection of Recipes*. Edited by Arabella Boxer. New York. Grove Press, 1973.

Dumas, Alexandre. *Le Grand Dictionnaire de cuisine*. Vol. 3, Paissons. Payré: Edit-France, 1995. First published in 1873.

Hieatt, Constance B., ed. *An Ordinance of Pottage: An Edition of the Fifteenth Century Culinary Recipes in Yale University's* Ms

Twitter: @ketab_n

Beinecke 163. London: Prospect, 1988.

Hope, Annette. *A Caledonian Feast London*: Grafton, 1989.

McClane, A. J. *The Encyclopedia of Fish Cookery*. New York. Henry Holt, 1977.

McGee, Harold. *On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen*. New York. Scribner's, 1984.

Moniagne, Prosper. *Larousse gastronomique*. Paris: Larousse, 1938.

Oliver, Sandra L. *Saltwater Foodways: New Englanders and Their Food, at Sea and Ashore, in the Nineteenth Century*. Mystic, Conn.: Mystic Seaport Museum, 1995.

Otaegui, Carmen. *El Bacalao: Joya de nuerna cocina*. Bilbao: BBK, 1993.

Pizer, Vernon. *Eat the Grapes Downward: An Uninhibited Romp through the Surprising World of Food*. New York: Dodd, Mead, 1983.

Riley, Gillian. *Renaissance Recipes*. London: New England Editions, 1993.

Root, Waverley. *Food*. New York: Simon and Schuster, 1980. Root, Waverley, and Richard de Rochemont. *Eating in America: A History*. New York William Morrow, 1976.

Scully, Terence, ed. *The Viandier of Tailleveni Ottawa*: University of Ottawa Press, 1988.

Sloat, Caroline, ed. Old Sturbridge Village *Cookbook*. Old Saybrook, Conn.. Globe Pequot Press, 1984.

Tannahill, Reay. *Food in History*. New York: Stein and Day, 1973.

Thorne, John, *with Matt Lewis Thorne*. Serious Pig: An American Cook in Search of His Roots. New York: North Point Press, 1996.

Toussaint-Samat, Maguelonne. *History of Food*. Translated by Anthea

Twitter: @ketab_n

Bell. Oxford: Slackwell, 1992.

Trager, James. *The Food Chronology: A Food Lover's Compendium of Events and Anecdotes, from Prehistory to the Present.* New York Henry Holt, 1995.

Visser, Margaret. *Much Depends on Dinner.* The Extraordinary History and Mythology, Allure and Obsessions, Perils and Taboos of an Ordinary Meal. New York Macmillan, 1986.

Wilson, C. Anne. *Food and Drink in Britain: From the Stone Age to the 19th Century.* Chicago: Academy Publishers, 1991.

Twitter: @ketab_n

Twitter: @ketab_n

نبذة عن المؤلف:

مارك كيرلانسكي: هو مؤلف كتاب: قارة الجُزر: اقتفاء مصير البحر الكاريبي، وكتاب: قلة مختارة: بعث اليهود الأوروبيين، وكتاب تاريخ العالم الباسكي. وقد قضى في العشرين عاماً الأخيرة وقتاً كبيراً في البحر الكاريبي، من ضمنها سبعة أعوام بوظيفة مراسل شيكاغو تريبون. وكتابه الأخير: «الرجل الأبيض على الشجرة» هو مجموعة قصصية. يعيش كيرلانسكي حالياً في نيويورك.

Twitter: @ketab_n

نبذة عن المترجم:

عزيز صبحي جابر: مترجم أردني يعمل محاضراً في قسم اللغة الإنجليزية وآدابها– جامعة اليرموك، الأردن. حاصل على درجة الماجستير في اللغويات بتقدير امتياز (2001) من جامعة اليرموك. ترجم لمشروع «كلمة»، هيئة أبو ظبي للثقافة والتراث، كتاب «النقد البيئوي» لمؤلفه جرج جرارد، وكتاب «البومة» لمؤلفه «ديزموند موريس»، وكتاب «النظم البريدية في العالم الإسلامي قبل العصر الحديث» لمؤلفه «آدم ج. سيلفرشتاين».

Twitter: @ketab_n

القُدُّ

وضع مارك كيرلانسكي كتاباً رائعاً، وجديراً بالوقت المكرّس لقراءته، عن سمك القُد الذي كان له شأن في التاريخ الإنساني أكثر من أي شيء آخر. فقد أسهم في الإلهام الذي أفضى إلى استكشاف أمريكا الشمالية. وكان له أثرٌ عميق على التطور الاقتصادي الذي شهدته نيو إنجلند، وشمال كندا منذ بداياته. أمّا اليوم، فقد أضحى الصيد الجائر تهديداً ثابتاً للقُد. يطرح كيرلانسكي تاريخه المكتوب بدقة – الذي يحمل شيئاً من السخرية أحياناً– في تناوله لقضية طبق القُد الأصلي، والعشرات من الوصفات الأخرى.







